

# CASA BERRINCHE

## ✦ CÓCTELES APERITIVOS / cocktails appetizers

### Spritz | 8,50€ ✦

Aperitivo Petroni, cava, soda y rodaja de naranja.

➤ Petroni appetizer, cava and soda with orange slides.

### Sherroni | 9,50€ 🍷

Ginebra, Martini bitter, Sherry vermouth y amontillado

➤ Ginebra, Martini bitter, Sherry vermouth y amontillado

### Bramble | 10,00€

Ginebra, zumo de limón, sirope de azúcar y licor de mora.

➤ Gin, lemon juice, sugar syrup and blackberry liqueur

### Sangría de vino | 9,50€

Brandy o ron, vino (tinto/blanco), refresco de naranja y limón, azúcar y canela

➤ Brandy or rum, red or white rum, soft drink (orange and lemon), sugar and cinnamon.

### Sangría de cava | 10,50€

Brandy o ron, cava, refresco de naranja y limón, azúcar y canela

➤ Brandy or rum, cava, soft drink (orange and lemon), sugar and cinnamon.

## ✦ DE TOSTAS / our toasts Tostas de pan de pueblo / Toasted rustic bread slices

### Tosta de Almadraba Gadira | 7,50€ 🌾🐟🍷🍷🍷 ✦

Atún rojo de Almadraba sobre base de berenjena asada y toque de alioli.  
Esencia de costa gaditana.

➤ Almadraba Bluefin Tuna Toast (Gadira) Roasted eggplant base with a touch of aioli. Essence of the Cadiz coast.

### Tosta Guadalquivir | 6,90€ 🌾🐟

Tosta de sardina ahumada con aliño de tomate y aguacate. Combinación de sabores de la tierra, homenaje al río que da vida a Triana.

➤ Guadalquivir Toast. Smoked Sardine Toast with tomato and avocado dressing. A combination of local flavors, a tribute to the river that gives life to Triana.

### Tosta de anchoa del Cantábrico 0,0 | 3,90€ 🌾🐟

con mermelada de pimientos del Piquillo y almendra tostada.

➤ Cantabrian Anchovy Toast (0,0) with Piquillo peppers jam and toasted almonds.

✦ Imprescindible en Berrinche | Our recommendation

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. VAT included. Bread or bread sticks: 1,80€/person. Olives: 2,90€. Extra oil and butter: 1,00€.

leche milk    huevo egg    frutos secos nuts    aplo celery    sulfitos sulphites    pescado fish    marisco seafood    gluten gluten    moluscos molluscs    soja soya    cacahuets peanuts    mostaza mustard    sésamo sesame

## ✦ CHACINAS / Cold cuts

**Jamón de bellota** (100 gr) | 26.00 €

*Jamón de bellota 100%.*

- ✦ 100% Acorn-ded Iberian ham.

**Surtido Ibérico** (150 gr) | 23.00 € 

*Jamón ibérico, caña de lomo, salchichón ibérico y queso viejo.*

- ✦ Iberian assortment: iberian ham, loin, salchichón and aged cheese.

**Tabla de 3 quesos variados** (160 gr) | 16.00 € 

- ✦ Assorted Cheese board. Three different types of cheeses.

## ✦ DE ENTRADA / Starters

**Patatas bravas al estilo Berrinche** | 10,95€     ✦

*Patatas con salsa de tomate de Los Palacios, piparra a la donostiarra y mayonesa de albahaca.*

- ✦ Berrinche-style Patatas Bravas. Potatoes with "Los Palacios" tomato sauce, San Sebastian-style "piparra" peppers, and basil mayonnaise.

**Ensaladilla Triana con gambón al ajillo** | 12,50€   

*Ensaladilla cremosa con mayonesa suave y gambón al ajillo.*

- ✦ Triana Potato Salad with Garlic Prawns. Creamy potato salad with light mayonnaise and garlic king prawns.

**Ensaladilla de atún de Almadraba Gadira** | 16,50€

*Patata, mayonesa suave y atún rojo de Almadraba.*    

- ✦ Almadraba Tuna Potato Salad. Potato, light mayonnaise, and Almadraba bluefin tuna.

**Puntillitas fritas al estilo Berrinche** | 15,90€   

*Puntillitas fritas sobre nido de patatas pája, huevo frito y mayonesa de menta.*

- ✦ Berrinche-style Crispy Baby Squid on a bed of shoestring fries, with a fried egg and mint mayonnaise.

**Surtido de croquetas** (9 unidades) | 15.00 €   

*Surtido de croquetas cremosas de jamón ibérico, gambas al ajillo y boletus con rebozado crujiente.*

- ✦ Homemade Croquette Selection (9 units). Assorted creamy croquettes: Iberian ham, garlic prawns, and porcini mushrooms (boletus) with a crispy breading.

✦ Imprescindible en Berrinche | Our recommendation

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. VAT included. Bread or bread sticks: 1,80€/person. Olives: 2,90€. Extra oil and butter: 1,00€.

leche  milk    huevo  egg    frutos secos  nuts    apio  celery    sulfitos  sulphites    pescado  fish    marisco  seafood    gluten  gluten    moluscos  molluscs    soja  soya    cacahuets  peanuts    mostaza  mustard    sésamo  sesame

## Parrillada de verduras | 12.90 €

Verduras de temporada a la plancha con salsa Romesco.

➤ Grilled seasonal vegetables with romesco sauce.

## Tataki de lomo alto | 16.95 €

con salsa café de París.

➤ Beef Tataki with Café Paris sauce.

## Ensalada Berrinche | 14.50 €

Ensalada de rúcula, tomate, cebolla roja y aguacate con vinagreta de aceitunas negras y melva de Tarifa.

➤ Berrinche Salad. Arugula, tomato, red onion, and avocado salad with black olive vinaigrette and "Melva" (frigate tuna) from Tarifa.

## Langostino tigre premium (330gr) | 25.50 €

Langostinos tigre a la plancha con sal marina.

➤ Premium Tiger Prawns (330g) with sea salt

## Gambas blancas cocidas (200gr) | 26.00 €

➤ Boiled White Prawns (200g)

## ✦ TAPAS / Our "tapas" ✦

### Huevos rotos del Altozano | 10.50 € ✦

Huevos fritos con salsa de tomate de Los Palacios y gambones, como en las casas de Triana.

➤ Altozano-style "Huevos Rotos". Fried eggs with "Los Palacios" tomato sauce and king prawns, just like in the homes of Triana.

### Langostino tigre premium (unidad) | 5.90 €

Langostino de gran calibre a la plancha con sal marina.

➤ Premium Tiger Prawn (per unit) with sea salt.

### Flor de alcachofa confitada | 6.90 €

con crema Romesco y crujiente de jamón ibérico.

➤ Confit Artichoke Flower with Romesco cream and crispy Iberian ham.

### Puerro confitado con Holandesa | 6,90 €

Puerro tierno confitado con salsa holandesa suave terminado con virutas de jamón.

➤ Confit Leek with Hollandaise Sauce finished with Iberian ham shavings.

### Moussaka del Chef | 5,90 €

Capas de berenjena, carne especiada y bechamel.

➤ Chef's Moussaka. Layers of eggplant, spiced meat, and béchamel sauce.

✦ Imprescindible en Berrinche | Our recommendation

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. VAT included. Bread or bread sticks: 1,80€/person. Olives: 2,90€. Extra oil and butter: 1,00€.

leche  milk    huevo  egg    frutos secos  nuts    apio  celery    sulfitos  sulphites    pescado  fish    marisco  seafood    gluten  gluten    moluscos  molluscs    soja  soya    cacahuets  peanuts    mostaza  mustard    sésamo  sesame

## ✦ TAPAS / "Our tapas"

**Cola de toro | 7.50 €**  

*Guiso tradicional de rabo de toro cocinado a fuego lento.*

- ✦ *Oxtail Stew. Traditional oxtail stew, slow-cooked over low heat.*

**Bombón de solomillo | 7.50 €**  

*Solomillo jugoso con crema melosa de queso Ocaña.*

- ✦ *Sirloin "Bombón". Juicy sirloin with creamy Ocaña cheese sauce.*

**Presas ibéricas a la plancha (90/100gr) | 7.50 €** 

*con patatas panaderas y mojo picón.*

- ✦ *Grilled Iberian "Presas" (90/100g) with "panadera" style potatoes and mojo picón sauce.*

## ✦ DE ARROZ / our rices

**Arroz meloso con carabineros | 29.00€**  

*(por persona, mínimo 2 pax).*

- ✦ *Creamy Rice with Scarlet Shrimps. (Price per person, minimum 2 people).*

**Arroz meloso con bogavante | 27.50€**  

*(por persona, mínimo 2 pax).*

- ✦ *Creamy Rice with Lobster. (Price per person, minimum 2 people).*

**Arroz meloso con cola de toro | 23.00€**  

*(por persona, mínimo 2 pax).*

- ✦ *Creamy Rice with Oxtail. (Price per person, minimum 2 people).*

**Arroz meloso vegetariano | 22.00€** 

*con verduras de temporada (por persona, mínimo 2 pax).*

- ✦ *Vegetarian Creamy Rice. (Price per person, minimum 2 people).*

## ✦ PESCADOS / our fishes

**Salmón al horno | 19.00€**     

*Lomo de salmón al horno con guarnición de patatas, cebolla y pimientos aderezada con crema de cava.*

- ✦ *Baked Salmon with potatoes, onions and pippers with a smooth cava cream.*

**Lomo de atún rojo de Almadraba Gadira | 24.00€** 

*a la plancha con patatas, verduras y vinagreta de tomate y aguacate.*

- ✦ *Almadraba Bluefin Tuna Loin (Gadira) grilled, on a bed of potato and vegetables with a tomato and avocado vinaigrette.*

**Bacalao confitado | 17.50€**     

*con salsa de tomate de los Palacios, torreznos de bacalao y emulsión de mantequilla y huevo.*

- ✦ *Confit Cod with "Los Palacios" tomato sauce, cod rinds, and a butter and egg emulsion.*

## ✦ DE CARNES / our meats

### Chuletón de 1 kilo aprox. | 65.00 €

*aprox. 1 kg de chuletón madurado 10 días, ideal para compartir.*

- ✦ *Rib-eye Steak (1 kg). Approx. 1 kg of 10-day dry-aged ribeye steak, ideal for sharing.*

### Lomo bajo de vaca (300gr) | 22.00 €

*Corte de vaca a la plancha con sabor intenso y punto al gusto.*

- ✦ *Beef Sirloin (Striploin). Grilled beef cut with intense flavor, cooked to your liking.*

### Solomillo de ternera (200gr) | 22.50 €

*con crema de queso Ocaña y Portobello.*

- ✦ *Veal Tenderloin with "Ocaña" cheese cream and Portobello mushrooms.*

### Presas ibérica a la plancha (180 gr) | 19.00 €

*con mojo picón.*

- ✦ *Grilled Iberian "Presas" (aprox. 180 gr) with spicy "mojo picón" sauce.*

### Cola de toro | 15.00 €

*con patatas.*

- ✦ *Oxtail with potatoes.*

### Secreto de cerdo a la plancha (180gr) | 13.50 €

*corte jugoso con mojo picón.*

- ✦ *Grilled Iberian "Secreto". Juicy cut served with spicy "mojo picón" sauce.*

### Carrillada al vino tinto de Rioja (180 gr) | 15.50 € ✦

*Elaborada de manera tradicional acompañada de patatas.*

- ✦ *Carrillada (Iberian Pork Cheeks) in Rioja Red Wine. Traditionally slow-cooked, served with potatoes.*

#### Elige tu guarnición extra / Choose your extras!

**Patatas al horno** 4.20€

*con cebolla, pimientos y AOVE.*

*Cooked potatoes with onions and peppers.* ✦

**Patatas fritas** 4.20€

*doradas por fuera y tiernas por dentro.*

*French Fries. Golden and crispy on the outside, tender on the inside.* ✦

**Pimientos de Padrón** 4.50€

*salteados con sal. "Unos pican y otros no".*

*Padrón Peppers. Sautéed with sea salt.* ✦

**Verduras**   5.00€

*verduras de temporada con aceite de oliva y salsa Romesco.*

*Vegetables with olive oil and Romesco sauce.* ✦

✦ Imprescindible en Berrinche | Our recommendation

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. VAT included. Bread or bread sticks: 1,80€/person. Olives: 2,90€. Extra oil and butter: 1,00€.

leche  
  
milk

huevo  
  
egg

frutos secos  
  
nuts

apio  
  
celery

sulfitos  
  
sulphites

pescado  
  
fish

marisco  
  
seafood

gluten  
  
gluten

moluscos  
  
molluscs

soja  
  
soya

cacahuets  
  
peanuts

mostaza  
  
mustard

sésamo  
  
sesame

## ✦ POSTRES / desserts

### De cócteles | cocktails

#### Piña cheesecake | 10.00 € ✦

Ron Havana, leche condensada, crema de licor, puré de piña, puré de coco, zumo de piña y puré de frutos rojos

- ◆ Havana Rum, condensed milk, liqueur creme, pineapple puree, coconut puree, pineapple puree and red fruits puree.

#### Hawaiano | 10.00 €

Gin de manzana, puré de melón, lima, sirope simple y puré de maracuyá.

- ◆ Apple gin, melon puree, lime, simple syrup and passion fruits puree.

#### Pantera Rosa (sin alcohol) | 9.00 €

Leche condensada, zumo de piña, puré de fresa y puré de plátano.

- ◆ Condensed milk, pineapple juice, strawberry puree and banana puree.

### De dulce | our desserts

#### Torrija de pan brioche caramelizada | 8.90 € ✦

con helado y esencia de mango   

- ◆ Caramelized Brioche French Toast with ice cream and mango essence.

#### Coulant de chocolate | 7.50 €

bizcocho de chocolate con interior fundente y helado.

- ◆ Chocolate Coulant. Chocolate sponge cake with a molten center and ice cream.

#### Tarta de queso | 7.50 €

con sirope de frambuesa y galleta.

- ◆ Cheesecake with raspberry syrup and biscuit crumble.

#### Tocino de cielo | 7.00 €

Postre tradicional de yema y azúcar con helado de Panna Cotta.

- ◆ Traditional Egg Yolk Custard served with Panna Cotta ice cream.

### Cafés especiales | specials coffees

Café irlandés | 7.00 €

Frappé | 4.70 €

Cappucino sabores | 4.20 €

✦ Imprescindible en Berrinche | Our recommendation

## ✦ BEBIDAS/ Drinks

	€
Cruzcampo Caña	2,40
Cruzcampo Copa	3,60
Radler Caña	2,40
Radler Copa	3,60
Cruzcampo sin Caña	2,40
Cruzcampo sin Copa	3,60
Heineken 1/3	4,00
Heineken 0,0	4,00
Amstel oro 0,0	4,00
Águila sin Filtrar	4,00
Cruzcampo Gluten free	4,00
Paulaner	5,50
Cruzcampo 1/3	4,00
Desperados 1/3	4,40
Moretti	4,40
Ladrón de Manzanas 1/3	3,50
Coca Cola	3,00
Coca Cola Zero	3,00
Coca Cola Light	3,00
Coca Cola Zero Zero	3,00
Fanta Naranja	3,00
Fanta Limón	3,00
Royal Bliss Limón	3,00
Royal Bliss Naranja	3,00
Sprite	3,00
Royal Bliss Tónica Creative	3,00
Royal Bliss Tónica Yuzu	3,00
Royal Bliss Tónica Berry	3,00
Royal Bliss Yuzu 0	3,00
Royal Bliss Soda	3,00
Royal Bliss Ginger Ale	3,00
Limón y na da	3,00

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. VAT included. Bread or bread sticks: 1,80€/person. Olives: 2,90€. Extra oil and butter: 1,00€.

leche	huevo	frutos secos	apio	sulfitos	pescado	marisco	gluten	moluscos	soja	cacahuets	mostaza	sésamo
												
milk	egg	nuts	celery	sulphites	fish	seafood	gluten	molluscs	soya	peanuts	mustard	sesame

## ✦ BEBIDAS/ Drinks

	€
Fuze	3,50
Fuze Maracuyá	3,50
Aquarius Limón	3,50
Aquarius Naranja	3,50
Tintos de Verano	3,50
Tinto con Casera Blanca	3,50
Tinto Con Limón	3,50
Red Bull	4,00
Agua pequeña plástico (water. plastic bottle)	2,00
Agua pequeña cristal (water. glass bottle)	2,00
Vilas del Turbón	
Agua 1 litro cristal (water. glass bottle. 1L)	3,95
Vilas del Turbón	
Agua con gas Aquabona (soda water)	3,00
Perrier	3,20
Bitter Kas	3,00
Zumos	3,00
(naranja, piña, melocotón o tomate)	
(Juices: orange, pineapple, peach or tomato)	
Batidos	3,00
(vainilla o chocolate)	
(Milkshakes: vanilla or chocolate)	
Ginger Beer Thomas Henry	3,50
Tónica pomelo Thomas Henry	3,50
Copa de gaseosa	3,00
Fevertree	3,50
Le Tribute	3,50