



· GO FOR IT! IT'S EASY IF YOU CAN COME BACK TO CHOOSE AGAIN ·

ADRIÁN CABALLERO

Almond **Mazamorra**, cured tuna and apple | 10 €

Salmorejo with Iberian ham breadcrumbs,
and egg, Iberian bolognese bun | 10 €

Our selection of artisan **Cheese** | 13 €

Warm Asparagus Salad with Iberian ham,
mayonnaise foam, lime and sesame vinaigrette | 13 €

Acorn Iberian ham **Croquettes**.
Confit garlic mayonnaise and sliced chives | 10 €

Iberian pork shoulder **Tartare**, spicy tomato, parmesan and basil | 17 €

Deep Fried Anemones fresh seaweed with scrambled eggs and trout roe | 17 €

Duck confit minced and boletus **Puntalette**,
Pasta prepared as a typical risotto | 16 €

Wild sea bass **Ceviche**, with red onion,
lime, coriander and marinated carrots gazpacho | 17 €

Butterfish with teriyaki, black garlic
and baby lettuce with homemade apple "kimchi" | 15 €

Sautéed **Scarlet Prawns** noodles, spring onion, garlic chips and shichimi | 17 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Red Tuna Tartare with tempura sea lettuce and codium seaweed ice cream | 17 €

Tempura **Line Caught Hake**, wok-sautéed vegetables and red curry | 16 €

Homemade gnocchis, **Cod** tripe with sheep cream milk “pil-pil” and garlic croûtons | 16 €

Duck Breast, teriyaki and corn quiche | 18 €

Braised Oxtail Cannelloni, sheep’s milk béchamel sauce and cured gratinated mature cheese | 18 €

Suckling Lamb, pearl couscous, burnt eggplant and ras el hanout | 19 €

Crispy **Iberian Suckling Pig** and mille-feuille of grated potato | 19 €

Acorn **Iberian Pork Cheeks** glazed with Iberian ham juice.
Parmentier with crunchy breadcrumbs | 17 €

Bread and bread crackers basket | 2 €

DESSERTS

Peanut Brownie with toffee and pecan nuts ice cream | 7 €

All about the Lemon! Foam, cream, ice cream, sponge cake and lemongrass | 8 €

“Apple Pie” Regadera. Vanilla crème brûlée,
roasted Fuji apple and browned butter cookie | 8 €

Creamy Cheesecake with “berries” | 7 €

Piedraluenga (P.D.O. Montilla-Moriles) **Ecological Pedro Ximénez** |  3 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



WHITE WINES

- Fragas Do Lecer (P.D.O. Monterrei) **Godello** | 17,50 € /  3,50 €
- Pazo Casanova (P.D.O. Ribeiro) **Treixadura, Godello, Albariño, Loureira** | 25 €
- Casanova (P.D.O. Ribeiro) **Treixadura** | 17,50 € /  3,50 €
- Zárate (P.D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 25 €
- Enate **Gewürtztraminer** (P.D.O. Somontano) | 20 €
- Enate **Chardonnay** fermentado en barrica (P.D.O. Somontano) | 32 €
- Finca Lasierpe (P.D.O. Navarra) **Chardonnay** | 15 € /  3 €
- Finca Las Caraballas (Vinos de la Tierra de Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 24 €
- Belondrade y Lurton (P.D.O. Rueda) **Verdejo** | 60 €
- Ibicea Malvalías (Vinos de Cuenca) **Malvasía blanca de Candia** | 30 €
- Tarima Mediterráneo (P.D.O. Alicante) **Moscatel, Merseguera** | 16 € /  3,20 €
- Finca La Cañada (P.D.O. Montilla-Moriles) **Verdejo** | 15 € /  3 €
- Dulas (Vinos de Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 20 €
- Viña Barretero (P.D.O. Condado de Huelva) **Zalema** | 17,50 € /  3,50 €
- Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Palomino** | 28 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



PINK WINES

Vivanco Rosado (P.D.O. Rioja) **Tempranillo, Garnacha** | 17,50 € /  3,50 €

Roselito (P.D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo, Albillo** | 22 €

Dulas Rosé (Vinos de Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 19 €



SPARKLING WINE

Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Brut (P.D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel-lo** | 30 €

Gramona Argent Rosé (P.D.O. Cava) **Pinot Noir** | 45 €

Bocchoris Brut Nature (P.D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel-lo** | 15 €

Ibicea Ancestral (Vinos de Cuenca) **Malvasía blanca de Candia** | 32 €

Lumé Brut (P.D.O. Condado de Huelva) **Zalema** | 21 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



RED WINES

Maruxa (P.D.O. Valdeorras) **Mencía** | 17,50 € /  3,50 €

Fraga Do Corvo (P.D.O. Monterrei) **Mencía** | 26 €

Asúa (P.D.O. Rioja) **Tempranillo** | 17,50 € /  3,50 €

Vivanco Crianza (P.D.O. Rioja) **Tempranillo** | 20 €

Sommos Varietales (P.D.O. Somontano) **Tempranillo, Merlot, Syrah** | 19 €

Camins del Priorat (P.D.O. Priorat) **Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah** | 35 €

Orot Crianza (P.D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 17,50 € /  3,50 €

San Román (P.D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 40 €

Pepe Yllera (P.D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo, Cavernet Sauvignon** | 17,50 € /  3,50 €

Venta Las Vacas (P.D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 31 €

El Hombre Bala (P.D.O. Vinos de Madrid) **Garnacha** | 32 €


12 Volts (Vino de la Tierra de Mallorca) **Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot, Fogoneu** | 35 €

Barahonda Summun (P.D.O. Yecla) **Monastrell** | 30 €

Barahonda Organic (P.D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** | 17,50 € /  3,50 €

Dulas Roble Francés (Vinos de Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 24 €

12 PB (Vinos de la Tierra de Córdoba) **Syrah** | 29 €

Pago del Zancúo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Tempranillo, Syrah** | 17,50 € /  3,50 €

Descalzos Viejos (P.D.O. Sierras de Málaga) **Garnacha, Syrah y Merlot** | 19 €

El Encaste (P.D.O. Sierras de Málaga) **Cabernet Sauvignon** | 28 €

Los Aguilares (P.D.O. Sierras de Málaga) **Pinot Noir** | 45 €

Garum (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Tempranillo, Petit Verdot, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon** | 22 €

Atlántida (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Tintilla de Rota** | 39 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·