



· SE MOUILLER EST FACILE QUAND IL YA UNE POSSIBILITÉ DE CHOISIR DE NOUVEAU ·

ADRIÁN CABALLERO

**Mazamorra** aux amandes, thon séché, et pommes vertes | 10 €

**Salmorejo**, chapelure de jambon ibérique  
et oeuf. Bun à la bolognaise ibérique | 10 €

Notre sélection de **Fromages** artisanaux | 13 €

**Salade tiède** aux asperges et jambon ibérique avec mousse de mayonnaise,  
vinaigrette au citron vert et sésame | 13 €

**Croquettes** de jambon ibérique.  
Mayonnaise à l'ail confit et ciboulette | 10 €

**Tartare** d'épaule de porc ibérique, tomate épicée, parmesan et basilic | 17 €

**Algues et orties frites** accompagnées d'oeufs brouillés et de caviar de truite | 17 €

**Puntalette.** Des pâtes à la manière d'un risotto avec cèpes et émincé de confit de canard | 16 €

**Ceviche** de poisson de saison, pomme, oignons rouges, citron vert,  
coriandre et gaspacho de carottes marinées | 17 €

**Flétan d'Atlantique** avec teriyaki, ail noir, et jeunes pousses de salade  
assaisonnées aux pommes Kimchi préparé à la maison | 15 €

Nouilles sautées au **Gambon Écarlate**, noix de coco, ail croustillant et shichimi | 17 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

**Tartare de thon rouge** et avocat, wasabi et ponzu | 17 €

**Merlu en tempura**, poêlée de légumes et curry rouge | 16 €

Gnocchi fait maison, tripes de **Morue** avec pil pil de crème de brebis et croûtons à l'ail | 16 €

**Magret de canard**. Shiitake, portobello et cèpes | 18 €

Canelloni à la **queue de taureau**, béchamel au lait de brebis et fromage maturé gratin | 18 €

**Cochon de lait** ibérique confit avec sa peau croustillant et gratin pomme de terre | 19 €

**Joues de Porc** ibérique confites. Jus onctueux de jambon.  
Parmentier et chapelure croquant | 17 €

Parnier du **pain** et bâtonnets | 2 €

## DESSERTS

**Brownie** aux cacahuètes et caramel au beurre salé, creme glace et noix de pécan | 7 €

Tout savoir sur le **Citron**. Mousse, crème, glace, biscuit et des feuilles | 8 €

“Tarte aux **Pommes**” Granny Smith. Chocolat blanc et crumble | 8 €

**Cheesecake crémeux** avec “fruits rouges” | 7 €

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

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



## VIN BLANC

Fragas Do Lecer (D.O. Monterrei) **Godello** | 17,50 € /  3,50 €

Pazo Casanova (D.O. Ribeiro) **Treixadura, Godello, Albariño, Loureira** | 25 €

Casanova (D.O. Ribeiro) **Treixadura** | 17,50 € /  3,50 €

Zárate (D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 25 €

Enate **Chardonnay** fermentado en barrica (D.O. Somontano) | 32 €

Stelvio Blanc (D.O. Rioja) **Malvasía y Sauvignon Blanc** | 17,50 € /  3,50 €

Finca Las Caraballas (Vinos de la Tierra de Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 24 €

Belondrade y Lurton (D.O. Rueda) **Verdejo** | 60 €

Ibicea Malvalías (Vinos de Cuenca) **Malvasía blanca de Candia** | 30 €

Finca La Cañada (D.O. Montilla-Moriles) **Verdejo** | 15 € /  3 €

Dulas (Vinos de Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 20 €

Mirlo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Vioigner** | 17,50 € /  3,50 €

La Raspa (D.O. Sierras de Málaga) **Moscatel de Alejandría, Doradilla** | 17,50 € /  3,50 €

Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Palomino** | 28 €

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



### VIN ROSÉ

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

Forlong Rosado (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 17,50 € /  3,50 €



### VIN MOUSSEUX

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

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

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

Umbretum Brut (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Garrido Fino** | 21 €

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

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



## VIN ROUGE

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

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

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

Stelvio Crianza (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 23 €

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

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

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

Gallinita Ciega (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 17,50 € /  3,50 €

Perro Gato Ratón (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 24 €

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

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

Piu (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Garnacha, Tempranillo** | 30 €

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

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

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

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

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

SE COMUNICA A LOS SRES. CLIENTES QUE.: CONFORME AL **REGLAMENTO (CE) 1169/2011** **EXISTE A SU DISPOSICIÓN LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA** RESPECTO A LA PRESENCIA EN NUESTROS PRODUCTOS DE SUSTANCIAS SUCEPTIBLES DE PROVOVAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

DICHA INFORMACIÓN SE ENCUENTRA IMPRESA Y PODRÁ CONSULTARSE A NUESTRO PERSONAL PARA CUALQUIER DUDA.

**WE WOULD LIKE TO INFORM OUR CLIENTS:**

ACCORDING TO THE EC REGULATION 1169/2011, THE OBLIGATORY INFORMATION REGARDING THE PRESENCE OF SUBSTANCES WHICH COULD PROVOKE FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE IS AVAILABLE.

THIS INFORMATION IS PRINTED AND IF YOU HAVE ANY QUERIES, PLEASE CONSULT OUR STAFF

Reglamento (UE) 1169/2011  
Fecha de Aplicación: Artículo 55  
Será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014



Este establecimiento cumple con la normativa vigente para el consumo  
de **pescado fresco** según RD. 1420/2006

Todos los precios con **IVA** incluido.

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·