



· 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 €

Seasonal fish **Ceviche**, with apple, 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, coconut, garlic chips and shichimi | 17 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

**Red Tuna Tartare** and avocado, wasabi and ponzu | 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**. Shiitake, portobello and boletus | 18 €

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

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”** Granny Smith. White chocolat and crumble | 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 **Chardonnay** fermentado en barrica (P.D.O. Somontano) | 32 €

Stelvio Blanc (P.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 (P.D.O. Rueda) **Verdejo** | 60 €

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

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

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

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

La Raspa (P.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 ·



### PINK WINES

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

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



### 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 €

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

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

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 €

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

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

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 €

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


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

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

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

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

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 €

*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 ·