



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

ADRIÁN CABALLERO

Mazamorra aux amandes, “mojama”, et pommes vertes | 13 €

Salmorejo, avec filet de porc ibérique de gland et glace à la tomate “oeuf de taureau” | 13€

Pommes “**Bravas**” avec sauce épicée de chili fumé et aioli | 8€

Nos **croquettes**, avec les ingrédients les plus frais et représentatifs de notre cuisine | 3€/unit

Carotte braisée au miso et gingembre, crème aigre à la lime, pignons de pin et sumac | 12 €

Betterave rôtie, mousse de fromage de chèvre, graines de citrouille et gel de basilic | 13 €

Guacamole, sorbet à la coriandre, soupe de maïs sucré et jalapeños. | 16 €

Ceviche de Courbine, pomme, mousse de peau de concombre et gazpacho de carottes marinées | 20 €

Poison Beure avec teriyaki, ail noir, et salades assaisonnées avec kimchi de pomme maison | 18 €

Tartare de thon rouge sauvage d’ Almadraba avec pomme verte, “Ajoblanco” à la noix de coco | 22 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Nouilles sautées aux **Crevettes royales**, noix de coco, ail croustillant et shichimi | 20 €

Puntalette cuisiné comme un risotto aux bolets, champignons et effiloché de canard confinet | 18 €

Merlu à la croûte d'herbes aromatiques, velouté de poireau et câpres | 20 €

Filet de Morue frit, épinard asperge et bouillon de pot-au-feu | 20 €

Tartare de **vache galicienne maturée**, mayonnaise de moelle osseuse et glace de raifort | 21 €

Queue de taureau effilochée avec mousse de pomme de terre truffé | 9€ / 17€

Joue de veau à la bière noire et glaçage au cacao. Panais, radis et champignons | 21 €

Poitrine de porc ibérique confite, choucroute et pomme caramélisée | 19 €

Pied de porc laqué farci de plume ibérique avec bolets et parmentier à la ciboulette | 20 €

Agneau désossé avec sauce massaman, purée d'aubergine grillée, coco et pomme de terre | 24 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Parnier du **pain** et bâtonnets | 3€

Eau **ultrafiltré** 75 cl | 2,5€ *

Eau **ultrafiltré** au gaz 50 cl | 2,5€ *

* Une eau de qualité supérieure qui ajoute une membrane antibactérienne au filtrat pour offrir une eau plus propre et plus pure.

DESSERTS

Panna Cotta au lait de brebis "Calaveruela". Glace, crumble et miel de fleur d'oranger | 9€

Chocolat, crumble de cardamome, poivre rose et bergamote. | 8€

Tout savoir sur le **Citron**. Mousse, crème, glace, biscuit et menthe | 9€

Violettes, lait meringué et citron vert | 7€


Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·




VIN BLANC


Zárate (P.D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 27 €

Vid Vid (P.D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 22 € /  4,50 €

Enate **Chardonnay** fermentado en barrica (P.D.O. Somontano) | 34 €

Obergo **Gewürtztraminer** (P.D.O. Somontano) | 21 € /  4€

Stelvio Blanc (P.D.O. Rioja) **Malvasía y Sauvignon Blanc** | 22 € /  4,50 €

Neo Albillo Mayor (P.D.O. Ribera del Duero) **Albillo** | 22 € /  4,50 €

Finca Las Caraballas (Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 26 €

Equilibrio (Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 45 €

Acontia Mar de Seda (P.D.O. Toro) **Verdejo** | 21 € /  4 €

Mirlo (Sevilla) **Viogner** | 21 € /  4 €

Forlong (Cádiz) **Palomino** | 22 €



VIN MOUSSEUX

Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Brut (P.D.O. Cava) **Macabeo, Parelada, Xarel-lo** | 35 €

Gramona Argent Rosé (P.D.O. Cava) **Pinot Noir** | 47 €

Bocchoris Brut Nature (P.D.O. Cava) **Macabeo, Parelada, Xarel-lo** | 21 € /  4 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·


VINS LOCAUX

Fino Tertulia en Rama unfiltered (P.D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 2€ 

Vino Tinaja Rock (P.D.O. Montilla Moriles) **Pedro Ximénez** | 2'20€ 

Vino Moscatel (P.D.O. Montilla Moriles) **Moscatel** | 2'20€ 

Vermú ecológico Robles (P.D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 5€ 

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

Caprichoso (P.D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez y Verdejo Ecológico** | 3€ 

Dulas Blanco (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 26 €

Ojo y Colillo (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 30 €

Dulas Rosé (Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 27 €

Robles Brut Nature (Montilla, Córdoba) método Champenoise, doble fermentación. **Pedro Ximénez** | 30 €

Dulas Roble Francés (Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 29 €



PINK WINES

Forlong Rosado (Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 24 €

Acontia La Vie en Rose, Brut Rosé (P.D.O. Cava) **Pinot Noir, Garnacha** | 27 €

Oceánidad Rosé (P.D.O. Tierras Baixas) Pinot Noir, Malbec y Tintilla | 22€ /  4,50€

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VIN ROUGE

- Alberte (P.D.O. Ribeiro) **Mencia y Brancellao** | 22€ /  4,50 €
- Liante (P.D.O. Rioja) **Tempranillo** | 22€ /  4,50€
- Stelvio Crianza (P.D.O. Rioja) **Tempranillo** | 25 €
- La Hoya de Mazuela Reserva (P.D.O Rioja) **Tempranillo** | 45€
- La Cueva Del Contador (P.D.O. Rioja) **Tempranillo** | 130 €
- Camins del Priorat (P.D.O. Priorat) **Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah** | 35 €
- Orot Crianza (P.D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 22€ /  4,50 €
- San Román (P.D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 45 €
- Perro Gato Ratón (P.D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 26 €
- PSI Peter Sisseck 2021 (P.D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo, Garnacha Tinta** | 60 €
- Flor de Pingus (P.D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 180 €
- El Hombre Bala (Madrid) **Garnacha** | 35 €
- 12 Volts (Mallorca) **Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot, Fogoneu** | 35 €
- Barahonda Organic (P.D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** | 21€ /  4 €
- El bicho raro (P.D.O. Yecla) **Tintorera, Syrah, Monastrell** | 25 €
- Arroyo del Cabrito (Badajoz) **Trincadeira.** | 30 €
- Los Aguilares (P.D.O. Sierras de Málaga) **Pinot Noir** | 45 €
- Caramelos (P.D.O. Somontano) **Garnacha y Merlot** | 22€ /  4,50€
- Alumbra Malbec (Málaga) **Malbec** | 30 €
- Garum (Cádiz) **Tempranillo, Petit Verdot, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon** | 25 €

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 ·