



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

ADRIÁN CABALLERO

Almond **Mazamorra**, “mojama” and apple | 13 €

Salmorejo, “acorn fed iberian pork shoulder” and bull’s egg tomato ice cream | 13 €

Potato **“Bravas”** with a smoked chilli sauce and garlic mayonnaise | 8€

Our **Croquettes**, representative of our kitchen, using seasonal ingredients| 3€/unit

Carrot infused with miso and ginger with lime sour cream, pine nuts and sumac | 12 €

Roasted Beetroot, goats cheese foam, pumpkin seeds and basil gel | 13 €

Guacamole, coriander sorbet, sweetcorn soup and jalapeños. | 16 €

Wild sea bass **Ceviche**, with apple, cucumber foam and marinated carrots gazpacho | 20 €

Butterfish with teriyaki, black garlic and baby gem lettuce with homemade apple “kimchi” | 18€

Almadraba Wild **Red Tuna Tartare** with green apple and coconut “ajoblanco” | 22 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Sautéed **Scarlet Prawns** noodles, coconut, garlic chips and shichimi | 20 €

Puntalette with shredded duck confit and porcini mushroom, pasta prepared as a typical risotto | 18 €

Line-caught **Hake** with an herb crust, leek velouté and caper | 20 €

Fried **Cod loin**, “esparragás” spinach and fortified broth | 20 €

Steak Tartare of **aged Galician beef**, marrow mayonnaise and horseradish ice cream | 21 €

Stewed **Oxtail** with truffled potato | 9€ / 17€

Beef cheek with stout and cocoa glaze. Parsnip, radish and king oyster mushrooms | 21 €

Glazed **Pork Belly**, aromatic sauerkraut and apple caramelised | 19 €

Pig's trotter “a la cordobesa” stuffed with boletus, parmentier and chives | 20 €

Lamb pressé with massaman sauce, burnt aubergine purée, coconut and potato | 24 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Bread and crackers basket | 3€

Ultrafiltered water 75 cl | 2,5 €*

Ultrafiltered sparkling water 50 cl | 2,5 €

* Top quality water that adds an antibacterial membrane to the filtrate to offer cleaner and purer water.

DESSERTS

Sheep's Milk **Panna Cotta** "Calaveruela". Ice cream, crumble and orange blossom honey | 9€

Chocolate, cardamom crumble, pink peppercorn ice cream and bergamot | 8€

All about the Lemon! Foam, cream, ice cream, sponge cake and mint | 9€

Violet, "leche merengada" and lime | 7€


Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·




WHITE WINES

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) **Vioigner** | 21 € /  4 €

Forlong (Cádiz) **Palomino** | 22 €



SPARKLING WINE

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







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

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

Regadera 


· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

LOCAL WINES

- 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 Champagnoise, 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 €
- Oceánidas Rosado (P.D.O Tierras Baixas) **Pinot Noir, Malbec, Tintilla** | 22€ /  4,50€

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



RED WINES

- 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. 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 ·