



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

ADRIÁN CABALLERO

Mazamorra aux amandes, thon séché, et pommes vertes | 13 €

Salmorejo, « longe de porc ibérique nourri avec glands », glace à l'huile d'olive extra vierge et œuf | 12 €

Salade tiède aux asperges et jambon ibérique avec mousse de mayonnaise,
vinaigrette aux agrumes et sésame | 14 €

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

Tartare de **vache galicienne vieillie**, mayonnaise à la moelle et glace à la moutarde | 19 €

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

Puntalette. Des pâtes à la manière d'un risotto avec cèpes et émincé de confit de canard | 17 €

Ceviche de Croasseur, pomme, oignons rouges, citron vert,
coriandre et gaspacho de carottes marinées | 18 €

Flétan d'Atlantique avec teriyaki, ail noir, et jeunes pousses de salade
assaisonnées aux pommes Kimchi préparé à la maison | 17 €

Nouilles sautées au **Gambon Écarlate**, noix de coco, ail croustillant et shichimi | 18 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Tartare de thon rouge sauvage **"GADIRA"** avec avocat, wasabi et ponzu | 21 €

Merlu en tempura, poêlée de légumes et curry rouge | 18 €

Filet de Morue frit, épinard "esparragás" et bouillon de potage | 18 €

Canelloni à la **queue de taureau**, béchamel au lait de brebis et fromage maturé gratin | 19 €

Cochon de lait ibérique confit avec pommes de terre nouvelles, sauce aigre-piquant et ail | 20 €

Pied de cochon "a la cordobesa" farci aux cèpes, parmentier et ciboulette | 19 €

Jarret d' **Agneau de lait** glacée aux carottes, beurre de miso et Ras el Hanout | 20 €

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

Gâteau au **chocolat** avec glace à la vanille de Madagascar | 7 €

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

Notre sélection de **Fromages** artisanaux | 15 €

Cheesecake crémeux avec "fruits rouges" | 7 €

"Torrija" (brioche de coco), sorbet à la mangue et soupe au curry doux | 8 €

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 €

El jardín de Lucía (D.O. Rias Baixas) **Albariño** | 30 €

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

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

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

Enate **Gewürtztraminer** (D.O. Somontano) | 22 €

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** | 17,50 € /  3,50 €

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

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

Cloe **Chardonnay** (D.O. Sierras de Málaga) | 22 €

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

Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Palomino** | 17,50 €

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 €

Dulas Rosé (Vinos de Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 22 €



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 €

Bocchoris Brut Nature (D.O. Cava) **Macabeo, Xarel-lo, Parellada** | 17,50 € /  3,50 €

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

Robles Brut Nature (Vinos de Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 22 €

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

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VIN ROUGE

Petit Pittacum (D.O. Bierzo) **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 €

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

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

Flor de Pingus (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 160 €


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

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

Detrás de la Casa (D.O. Yecla) **Syrah** | 27 €

Dulas Roble Francés (Vinos de Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 27 €

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 €

Petit Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Syrah, Merlot, Tintilla de Rota** | 17,50 € /  3,50 €

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 ·