







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


ADRIÁN CABALLERO

**Mazamorra** aux amandes, “mojama”, 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 Courbine, pomme, oignons rouges, citron vert,  
coriandre et gaspacho de carottes marinées | 18 € 

Gnocchi fait maison, tripes de **Morue** avec crème légère de brebis et croûtons à l’ail | 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 avec avocat, wasabi et ponzu | 21 €   

**Filet de Morue** frit, épinard “esparragás” et bouillon de potage | 18 €   

Riz moelleux de **Pigeon ramier**, sauté de champignons de saison et thym | 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 €   



Gigot d’ **Agneau de lait** glacée aux carottes, beurre de miso et Ras el Hanout | 24 €  

## POSTRES















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 €  

GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUF	POISSON	CACAHUËTES	PRODUITS LACTIERS	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	GRAINS-SÉSAME	MOLLUSQUES	SOJA	FRUITS SECS	LUPINS
													

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·