



· 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 », œuf, glace à la tomate et huile d’olive extra vierge | 13 €

**Salade tiède** aux asperges et jambon ibérique avec mousse de mayonnaise,  
vinaigrette aux agrumes et sésame | 15 €

**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 | 20 €

**Algues et orties frites** accompagnées d’œufs brouillés et de caviar de truite | 18 €

**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 | 19 €

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 | 19 €

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 | 19 €

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 | 21 €

**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 €

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 | 16 €

**Cheesecake crémeux** avec “fruits rouges” | 7 €

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

Caprichoso (D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez et Verdejo Écologique** | 15 € /  4 €

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

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



## VIN BLANC

Zárate (D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 25 €

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

Alberte (D.O. Ribeiro) **Treixadura, Albariño, Lado** | 18 € /  4 €

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

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

Stelvio Blanc (D.O. Rioja) **Malvasía y Sauvignon Blanc** | 18 € /  4 €

Finca Las Caraballas (Vinos de la Tierra de Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 24 €

Lyra (D.O. Granada) **Chardonnay** | 18 € /  4 €

Finca La Cañada (D.O. Montilla-Moriles) **Verdejo** | 17,50 € /  4 €

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

Mirlo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Viogner** | 18 € /  4 €

Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Palomino** | 18 €

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



### VIN ROSÉ

Forlong Rosado (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 18 € /  4 €

Los Aguilares Rosado (D.O. Sierras de Málaga) **Tempranillo, y Petit Verdot** | 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 €

Robles Brut Nature (Montilla, Córdoba) méthode Champenoise, double fermentation. **Pedro Ximénez** | 24 € /  4 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



## VIN ROUGE

Petit Pittacum (D.O. Bierzo) **Mencía** | 18 € /  4 €

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

La Cueva Del Contador (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 130 €

Camins del Priorat (D.O. Priorat) **Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah** | 35 €

Orot Crianza (D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 18 € /  4 €

San Román (D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 40 €

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

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

12 Volts (Vino de la Tierra de Mallorca) **Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot, Fogoneu** | 35 €

Barahonda Organic (D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** | 18 € /  4 €

El bicho raro (D.O. Yecla) **Tintorera, Syrah, Monastrell** | 25 €

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

Zaranda (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Tempranillo** | 18 € /  4 €

Descalzos Viejos (D.O. Sierras de Málaga) **Garnacha, Syrah y Merlot** | 19 €

Alumbra Malbec (Sierras de Málaga) **Malbec** | 30 €

Petit Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Syrah, Merlot, Tintilla de Rota** | 18 € /  4 €

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 ·