



· 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”, egg, tomato ice cream and extra virgin olive oil | 13 €

Warm Asparagus Salad with Iberian ham,
mayonnaise foam, citrus and sesame vinaigrette | 15 €

Acorn fed Iberian ham **Croquettes**.
Confit garlic mayonnaise and sliced chives | 10 €

Steak Tartare of **aged Galician beef**, marrow mayonnaise and mustard ice cream | 20 €

Deep Fried Anemones fresh seaweed with scrambled eggs and trout roe | 18 €

Duck confit minced and boletus **Puntalette**,
Pasta prepared as a typical risotto | 17 €

Wild sea bass **Ceviche**, with apple, red onion,
lime, coriander and marinated carrots gazpacho | 19 €

Homemade gnocchis, **Cod** tripe with light sheeps cream bechamel sauce and garlic croutons | 18 €

Butterfish with teriyaki, black garlic
and baby lettuce with homemade apple “kimchi” | 17 €

Sautéed **Scarlet Prawns** noodles, coconut, garlic chips and shichimi | 19 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Wild **Red Tuna Tartare** with avocado, wasabi and ponzu | 21 €

Fried **Cod loin**, “esparragás” spinach and stew broth | 19 €

Braised Oxtail Cannelloni, sheep’s milk béchamel sauce and cured gratinated mature cheese | 19 €

Crispy **Iberian Suckling Pig** with new potatoes, sour-spicy sauce and garlic | 21 €

Pig’s trotter “a la cordobesa” stuffed with boletus, parmentier and chives | 19 €

Glazed **spring Lamb leg** with carrots, miso butter and Ras el Hanout | 24 €

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

Chocolate cake with Madagascar vanilla ice cream | 7 €

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

Our selection of artisan **Cheese** | 16 €

Creamy Cheesecake with “berries” | 7 €

“Torrija” (coconut brioche), mango sorbet and sweet curry soup | 8 €

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

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

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



WHITE WINES

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

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

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

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

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

Stelvio Blanc (P.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 (P.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 •



PINK WINES

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 €



SPARKLING WINE

Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Brut (P.D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel-lo** | 30 €

Gramona Argent Rosé (P.D.O. Cava) **Pinot Noir** | 45 €

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

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



RED WINES

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

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

La Cueva Del Contador (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** | 18 € /  4 €

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

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

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

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

Barahonda Organic (P.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 (P.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 ·