



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

ADRIÁN CABALLERO

Mazamorra aux amandes, “mojama”, et pommes vertes

Salmorejo, « longe de porc ibérique nourri avec glands », œuf, glace à la tomate et huile d’olive extra vierge

Chou farci aux duxelles de cèpes, champignons et noix. Sauce au vin rouge et Shimeji

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

Guacamole, sorbet à la coriandre, soupe de maïs sucré et jalapeños.

Croquettes de jambon ibérique.
Mayonnaise à l’ail confit et ciboulette

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

Puntalette. Des pâtes à la manière d’un risotto avec cèpes et émincé de confit de canard


Ceviche de Courbine, pomme, oignons rouges, citron vert,
coriandre et gaspacho de carottes marinées

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

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




Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Merlu fumé aux petits pois et pois mange-tout, pomme de terre confite et aneth      

Tartare de thon rouge sauvage avec avocat, wasabi et ponzu   

Raviolis sauce bolognaise au **Crabe royal**, poireau et olive       

Filet de Morue frit, épinard “esparragás” et bouillon de potage   

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

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



Pied de cochon “a la cordobesa” farci aux cèpes, parmentier et ciboulette    



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

Jarret de **Veau de lait** glacé, purée de pomme de terre gratinée et herbes aromatiques |  




POSTRES


Panna Cotta au lait de brebis “Caraveruela”. Glace, crumble et miel de fleur d’oranger  














Gâteau au **chocolat** avec glace à la vanille de Madagascar   

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

Notre sélection de **Fromages** artisanaux 

Gteau au fromage bleu avec “fruits rouges”   

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

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

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·