



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

ADRIÁN CABALLERO

Mazamorra aux amandes, “mojama”, et pommes vertes | 15 €

Salmorejo, « longe de porc ibérique nourri avec glands », œuf, glace à la tomate et huile d’olive extra vierge | 15 €

Chou farci aux duxelles de cèpes, champignons et noix. Sauce au vin rouge et Shimeji | 16 €

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

Guacamole, sorbet à la coriandre, soupe de maïs sucré et jalapeños. | 16 €

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 | 21 €

Puntalette. Des pâtes à la manière d’un risotto avec cèpes et émincé de confit de canard | 18 €

Ceviche de Courbine, pomme, oignons rouges, citron vert, coriandre et gazpacho de carottes marinées | 20 €

Flétan d’Atlantique avec teriyaki, ail noir, et jeunes pousses de salade assaisonnées aux pommes Kimchi préparé à la maison | 18 €

Nouilles sautées au **Gambon Écarlate**, noix de coco, ail croustillant et shichimi | 20 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Merlu fumé aux petits pois et pois mange-tout, pomme de terre confite et aneth | 20 €

Tartare de thon rouge sauvage avec avocat, wasabi et ponzu | 22 €

Raviolis sauce bolognaise au **Crabe royal**, céleri-rave et olive | 21 €

Filet de Morue frit, épinard “esparragás” et bouillon de potage | 20 €

Joue de bœuf à la bière noire et glaçage au cacao. Panais, radis et champignons | 21 €

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 | 20 €

Gigot d’ **Agneau de lait** glacée aux carottes, beurre de miso et Ras el Hanout | 25 €

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

Panna Cotta au lait de brebis “Cal celeriac averuela”. Glace, crumble et miel de fleur d’oranger | 9 €

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

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

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 €

Alberte (D.O. Ribeiro) **Treixadura, Albariño, Lado** | 19 € /  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** | 19 € /  4 €

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

Equilibrio (Vinos de la Tierra de Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 45 €

Organic Blanco (D.O. Yecla) **Verdejo y Sauvignon Blanc** | 19 € /  4 €

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

Ojo y Coillo (Vinos de Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 30 €

Mirlo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Viogner** | 19 € /  4 €


Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Palomino** | 19 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VIN ROSÉ

Forlong Rosado (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 19 € /  4 €

Barbazul Rosado (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Syrah** | 19 €

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 €

Bocchoris Brut Nature (D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel-lo** | 19 € /  4 €


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

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VIN ROUGE

Petit Pittacum (D.O. Bierzo) **Mencia** | 19 € /  4 €

Liante (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 19 € /  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** | 19 € /  4 €

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

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

PSI Peter Sisseck 2021 (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo, Garnacha Tinta** | 60 €

Flor de Pingus (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 180 €

El Hombre Bala (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** | 19 € /  4 €

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

Arrebujao (Badajoz) **Garnacha tintorera, Trincadeira, Mazuelo y Tempranillo.** | 19 € /  4 €

Arroyo del Cabrito (Badajoz) **Trincadeira.** | 30 €

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

Los Aguilares (D.O. Sierras de Málaga) **Pinot Noir** | 45 €

Caramelos (D.O. Somontano) **Garnacha y Merlot** | 19 € /  4 €

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

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 ·