



· GO FOR IT! IT'S EASY IF YOU CAN COME BACK TO CHOOSE AGAIN ·

ADRIÁN CABALLERO

Almond **Mazamorra**, “mojama” and apple | 15 €

Salmorejo, “acorn fed iberian pork shoulder”, egg, tomato ice cream and extra virgin olive oil | 15 €

Stuffed cabbage with mushrooms, ceps and walnuts. Red wine sauce and Shimeji. | 16 €

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

Guacamole, coriander sorbet, sweet corn soup and jalapeños. | 16 €

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

Steak Tartare of **aged Galician beef**, marrow mayonnaise and horseradish ice cream | 21 €

Duck confit minced and boletus **Puntalette**,
Pasta prepared as a typical risotto | 18 €

Wild sea bass **Ceviche**, with apple, red onion,
lime, coriander and marinated carrots gazpacho | 20 €

Butterfish with teriyaki, black garlic
and baby gem lettuce with homemade apple “kimchi” | 18 €

Sautéed **Scarlet Prawns** noodles, coconut, garlic chips and shichimi | 20 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Cured hake with peas and snow peas, potato confit and dill | 20 €

Almadraba Wild **Red Tuna Tartare** with fresh wasabi and coconut “ajoblanco” | 22 €

King Crab Ravioli Bolognese style with its gazpachuelo, celeriac and olive | 21 €

Fried **Cod loin**, “esparragás” spinach and stew broth | 20 €

Beef cheek with stout and cocoa glaze. Parsnip, radish and king oyster mushrooms | 21 €

Glazed **Pork Belly**, pak choi sauerkraut and apple caramelised | 19 €

Pig's trotter “a la cordobesa” stuffed with boletus, parmentier and chives | 20 €

Spring Lamb leg with carrots, miso butter and Ras el Hanout | 25 €

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

Sheep's Milk **Panna Cotta** “Calaveruela”. Ice cream, crumble and orange blossom honey | 9 €


Chocolate lingot, caramelised almond, pink peppercorn ice cream and bergamot gel. | 9€

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

Creamy Cheesecake with “berries” | 7 €

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

Caprichoso (D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez et Verdejo Ecológico** | 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 €

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 €

Acontia Mar de Seda (D.O. Toro) **Verdejo** | 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 ·



PINK WINES

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

Acontia La Vie en Rose, Brut Rosé (D.O. Cava) **Pinot Noir, Garnacha** | 24 €

Dulas Rosé (Vinos de Montilla, Córdoba) Cabernet Sauvignon | 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 €

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

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

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



RED WINES

Alberte (D.O. Ribeiro) **Mencía y Brancellao** | 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 ·