



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

ADRIÁN CABALLERO

**Mazamorra** aux amandes, “mojama”, et pommes vertes | 13 €

**Salmorejo**, avec filet de porc ibérique de gland et glace à la tomate écologique | 13€

Nos **croquettes**, avec les ingrédients les plus frais et représentatifs de notre cuisine | 3€/unit

**Carotte** braisée au miso et gingembre, crème aigre à la lime, pignons de pin et sumac | 12 €

**Betterave** rôtie, mousse de fromage de chèvre, graines de citrouille et gel de basilic | 13 €

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

**Ceviche** de Courbine, pomme, mousse de peau de concombre et gazpacho de carottes marinées | 20 €

**Poisson Beurre** avec teriyaki, ail noir, et salades assaisonnées avec kimchi de pomme maison | 18 €

**Tartare de thon rouge** sauvage d' Almadraba avec pomme verte, “Ajoblanco” à la noix de coco | 22 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

**Nouilles** sautées aux rouge crevettes, noix de coco, ail croustillant et shichimi | 20 €

**Puntalette** cuisiné comme un risotto aux bolets, champignons et effiloché de canard confinet | 18 €

**Merlu** en tempura, poêlée de légumes et curry vert | 20 €

**Filet de Morue** frit, épinard asperge et bouillon de pot-au-feu | 20 €

Tartare de **vache maturée**, mayonnaise de moelle osseuse et glace de moutarde | 21 €

**Queue de taureau** effilochée avec mousse de pomme de terre truffé | 9€ / 17€

**Joue de veau** avec demi-glace à la moelle. Panais, radis et champignons | 21 €

**Poitrine de porc ibérique** confite, choucroute et pomme caramélisée | 19 €

**Pied de porc** laqué farci de plume ibérique avec bolets et parmentier à la ciboulette | 20 €

**Agneau** désossé avec sauce massaman, purée d'aubergine grillée, coco et pomme de terre | 24 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Parnier du **pain** et bâtonnets | 4 €

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 "Calaveruela". Glace, crumble et miel de fleur d'oranger | 9 €

**Chocolat**, crumble de cardamome, poivre rose et bergamote. | 8 €

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

**Violettes**, lait meringué et citron vert | 7 €


Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



## VIN BLANC

Zárate (P.D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 27 €

Vid Vid (P.D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 22 € /  4,50 €

Obergo (P.D.O. Somontano) **Gewürtztraminer** | 21 € /  4€

Neo Albillo Mayor (P.D.O. Ribera del Duero) **Albillo** | 22 € /  4,50 €

Finca Las Caraballas (Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 26 €

Equilibrio (Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 40 €

Loess (P.D.O. Rueda) **Verdejo** | 21 € /  4€

Mirlo (Sevilla) **Vioagner** | 21 € /  4€

Salado Finca Las Yeguas (Sevilla) Garrido Fino | 24 €

Forlong (Cádiz) **Palomino** | 22 €

El Grifo (P.D.O. Lanzarote) **Malvasía Volcánica** | 35 €

Dehesa del Carrizal (P.D.O. Dehesa del Carrizal) Chardonnay | 38 €



## VIN MOUSSEUX

Gramona Argent Rosé (P.D.O. Cava) **Pinot Noir** | 47 €

María Rigol Ordi (P.D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel-lo** | 23 € /  5 €



L'Origan Aire Brut Nature (P.D.O. Cava) **Macabeo, Xarel-lo, Chardonnay, Parellada** | 35€

Mil-lenni reserva Brut Nature (P.D.O. Cava) **Macabeo, Xarel-lo, Chardonnay** | 37€

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

## VINS LOCAUX

- Fino Tertulia en Rama unfiltered (P.D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 2€ 
- Vino Tinaja Rock (Sierra de Montilla) **Pedro Ximénez** | 2'20€ 
- Vino Moscatel (Sierra de Montilla) **Moscatel** | 2'20€ 
- Vermú ecológico Cabriñana (Sierra de Montilla) **Pedro Ximénez** | 5€ 
- Piedraluenga (P.D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 3€ 
- Caprichoso (P.D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez y Verdejo Ecológico** | 3€ 
- Inés Amelia (Fuente Palmera, Córdoba) **Chardonnay** | 21 € /  4€
- Dulas Blanco (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 26 €
- Ojo y Colillo (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 30 €
- 6 Hermanas (Fuente Palmera, Córdoba) **Syrah** | 21 € /  4€
- Dulas Rosé (Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 27 €
- Robles Brut Nature (Montilla, Córdoba) método Champenoise **Pedro Ximénez** | 30 €
- Dulas Roble Francés (Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 29 €



## PINK WINES

- Forlong Rosado (Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 24 €
- Acontia La Vie en Rose, Brut Rosé (P.D.O. Cava) **Pinot Noir, Garnacha** | 27 €
- Oceánidad Rosé (P.D.O. Tierras Baixas) **Pinot Noir, Malbec y Tintilla** | 22 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



## VIN ROUGE

- Liante (P.D.O. Rioja) **Tempranillo** | 22€ /  4,50€
- La Hoya de Mazuela Reserva (P.D.O. Rioja) **Tempranillo** | 45€
- La Cueva Del Contador (P.D.O. Rioja) **Tempranillo** | 130€
- Camins del Priorat (P.D.O. Priorat) **Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah** | 35€
- Campesino (P.D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 22€ /  4,50€
- Campo Elíseo Contracorriente (P.D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 35€
- San Román (P.D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 45€
- Perro Gato Ratón (P.D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 26€
- PSI Peter Sisseck 2021 (P.D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo, Garnacha Tinta** | 60€
- Flor de Pingus (P.D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 180€
- El Hombre Bala (Madrid) **Garnacha** | 35€
- 12 Volts (Mallorca) **Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot, Fogoneu** | 35€
- Barahonda Organic (P.D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** | 21€ /  4 €
- El bicho raro (P.D.O. Yecla) **Tintorera, Syrah, Monastrell** | 25€
- El Grifo Ariana (P.D.O. Lanzarote) Listán Negro, Syrah | 35€
- Los Aguilares (P.D.O. Sierras de Málaga) **Pinot Noir** | 45€
- Caramelos (P.D.O. Somontano) **Garnacha y Merlot** | 22€ /  4,50€
- Los Aguilares (P.D.O. Málaga) **Tempranillo, Garnacha Tinta y Syrah** | 22€ /  4,50€
- Alumbra Malbec (Málaga) **Malbec** | 30€
- Hacienda La Quintería (Cádiz) **Tintilla de Rota** | 35€
- Garum (Cádiz) **Tempranillo, Petit Verdot, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon** | 25€

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 ·