



· 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” and ecological ice cream | 13 €

Our **Croquettes**, representative of our kitchen, using seasonal ingredients | 3€/unit

Carrot infused with miso and ginger with lime sour cream, pine nuts and sumac | 12 €

Roasted Beetroot, goats cheese foam, pumpkin seeds and basil gel | 13 €

Guacamole, coriander sorbet, sweetcorn soup and jalapeños | 16 €

Wild sea bass **Ceviche**, with apple, cucumber foam and marinated carrots gazpacho | 20 €

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

Wild “Fuentes” **Red Tuna Tartare** cold seaweed gazpachuelo and samphire | 24 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Sautéed red prawns **noodles**, coconut, garlic chips and shichimi | 20 €

Puntalette with shredded duck confit and porcini mushroom, pasta prepared as a typical risotto | 18 €

Tempura Line Caught **Hake**, wok-sautéed vegetables and green curry | 20 €

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

Aged beef **steak tartare**, cured yolk, black garlic emulsion, and pickled daikon | 21 €

Stewed **Oxtail** with truffled potato | 9 € / 17 €

Beef cheek with bone marrow demi-glace. Parsnip, radish and king oyster mushrooms | 21 €

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

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

Lamb Rump Cap with aubergine, cherry tomatoes, onions, and yogurt | 26 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Bread Service artisanal sourdough bread served
with our house-made extra virgin olive oil butter | 2'50€/person

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, Praliné ice cream and salted caramel | 8 €

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

Black Sesame & Yuzu | 7 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



WHITE WINES

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 €

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

Mirlo (Sevilla) **Viogner** | 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 €



SPARKLING WINE

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, Parellada, Xarel-lo, Chardonnay** | 37 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

LOCAL WINES

- 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 €
- 6 Hermanas (Fuente Palmera, Córdoba) Syrah 21 € /  4€
- Oceánidas Rosado (P.D.O Tierras Baixas) **Pinot Noir, Malbec, Tintilla** | 22€

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



RED WINES

- 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. 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 €
- Arrocal (P.D.O. Ribera del Duero) **Tinto Fino, Garnacha y Albillo Mayor** | 22 € /  4,50 €
- 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 ·