



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

ADRIÁN CABALLERO

Mazamorra aux amandes, “mojama”, et pommes vertes | 14 €

Salmorejo, avec filet de porc ibérique de gland et glace à la tomate écologique | 14 €

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 | 13 €

Betterave rôtie, mousse de fromage de chèvre, graines de citrouille et gel de basilic | 14 €

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 | 21 €

Poisson Beurre avec teriyaki, ail noir, et salades assaisonnées avec kimchi de pomme maison | 19 €

Tartare de thon rouge “Fuentes” avec gazpachuelo froid aux algues et salicorne | 24 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Nouilles sautées aux rouge crevettes, noix de coco, ail croustillant et shichimi | 21 €

Puntalette cuisiné comme un risotto aux bolets, champignons et effiloché de canard confinet | 19 €

Merlu en tempura, poêlée de légumes et curry vert | 22 €

Filet de Morue frit, épinard asperge et bouillon de pot-au-feu | 21 €

Tartare de bœuf maturé, jaune d'œuf mariné, émulsion d'ail noir et daikon mariné | 22 €

Queue de taureau effilochée avec mousse de pomme de terre truffé | 9€ / 18€

Joue de veau avec demi-glace à la moelle. Panais, radis et champignons | 22 €

Poitrine de porc ibérique confite, choucroute et pomme caramélisée | 20 €

Pied de porc laqué farci de plume ibérique avec bolets et parmentier à la ciboulette | 21 €

Épaule d'agneau, aubergine, tomates cerises, oignons grelots et yaourt | 35 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Service du pain artisanal au levain naturel,
accompagné de notre beurre à l'huile d'olive vierge extra | 2,50€/personne

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, glace praliné et caramel au beurre salé | 8€

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

Sésame Noir & Yuzu | 7€

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VIN BLANC

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

Vid Vid (P.D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 23 € /  4,50 €

Obergo (P.D.O. Somontano) **Gewürtztraminer** | 22 € /  4 €

Neo Albillo Mayor (P.D.O. Ribera del Duero) **Albillo** | 23 € /  4,50 €

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

Loess (P.D.O. Rueda) **Verdejo** | 22 € /  4 €

Mirlo (Sevilla) **Vioigner** | 22 € /  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** | 2'20€ 
- 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** | 22 € /  4€
- Dulas Blanco (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 26 €
- Ojo y Colillo (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 30 €
- 6 Hermanas (Fuente Palmera, Córdoba) **Syrah** | 22 € /  4€
- Dulas Rosé (Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 27 €
- Dulas Roble Francés (Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 29 €



PINK WINES

- Forlong Rosado (Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 24 €
- 6 Hermanas (Fuente Palmera, Córdoba) **Syrah** | 21 € /  4€
- Océanidad Rosé (P.D.O Tierras Baixas) **Pinot Noir, Malbec y Tintilla** | 22€

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VIN ROUGE

- Liente (P.D.O. Rioja) **Tempranillo** | 23€ /  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** | 23€ /  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** | 22€ /  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** | 23€ /  4,50€
- Alumbra Malbec (Málaga) **Malbec** | 30€
- Arrocal (P.D.O. Ribera del Duero) Tinto Fino, Garnacha y Albillo Mayor | 23€ /  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 ·