



CUISINE SANS ÉTIQUETTES, 100% ARTISANALE

Mazamorra d'amande, mojama et pomme | 14 €

Salmorejo au porc ibérique de gland et œufs de caille | 14 €

Carotte braisée au miso et gingembre, crème aigre de citron vert, pignons et sumac | 13 €

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

Ceviche de corvina sauvage, pomme, concombre et gaspacho de carottes marinées | 21 €

Tartare de **thon Rouge** « Fuentes », gazpachuelo froid d'algues et salicorne | 24 €

Noodles sautés à la crevette rouge, noix de coco, ail frit et shichimi | 21 €

Puntalette aux cèpes, champignons et effiloché de canard confinet | 19 €

Regadera

Merlu en tempura à la ligne, wok de légumes et curry vert | 22 €

Dos de Cabillaud frit, épinards esparragás et bouillon de puchero | 21 €

Steak Tartare de bœuf mûré, jaune d'œuf confinet, ail noir et daikon mariné | 22 €

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

Poitrine de Porc Ibérique con"te, choucroute et pomme caramélisée | 20 €

Pied de cochon laqué, farci au porc ibérique avec cèpes et parmentier à la ciboulette | 21 €

Épaule d'Agneau de lait glacée de la Sierra de Baena, aubergine, cherry et yaourt | 38 €

## DESSERTS

Panna Cotta au lait de brebis « Calaveruela » et miel de fleur d'oranger | 9 €

Chocolat, glace Praliné et caramel salé | 8 €

Tout sur le Citron | 9 €

Sésame Noir & Yuzu | 7 €

*Regadera*

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

Eau **Minérale** plate | 2,50 €


Eau **Gazeuse** 50 cl | 2,50 €

*Regadera*



## V I N S   B L A N C S

Zárate (D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 29 €

Vid Vid (D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 26 € /  4,50 €

Obergo (D.O. Somontano) **Gewürztraminer** | 26 € /  4,50 €

La Raspa (D.O. Sierra de Málaga) **Moscatel y Doradilla** | 26 € /  4,50 €

Finca Las Caraballas (Tierra de Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 28 €

Neo (D.O. Rueda) **Verdejo** | 26 € /  4,50 €

El Grifo (Lanzarote, Canarias) **Malvasía Volcánica** | 35 €

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

Pancaliente, vin doux avec élevage (Sierra de Gredos) **Albillo Real** | 35 € /  7 €









## V I N S   P É T I L L A N T S

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


María Rigol Ordi (D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel·lo** | 27€ /  5 €

*Regadera*

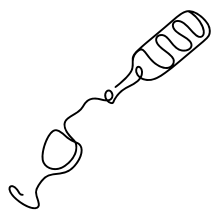


- Fino Tertulia en Rama non filtré (Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 2'20€ 
- Vino Moscatel (Sierra de Montillana) **Moscatel** | 2'20€ 
- Vermú Ecológico Cabriñana (Sierra de Montillana) **Pedro Ximénez** | 5€ 
- Piedraluenga (Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 3€ 
- Caprichoso (Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez & Verdejo Ecológico** | 3€ 
- Inés Amelia (Fuente Palmera, Córdoba) élevage sur lies **Chardonnay** | 26€ /  4,50 €
- Dulas Blanco (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 26 €
- Ojo y Coillo (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 30 €
- Dulas Roble Francés (Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 29 €



- Naranjas Azules (Sierra de Gredos) **Garnacha** | 22 €
- 6 Hermanas (Fuente Palmera, Córdoba) **Syrah** | 26 € /  4,50 €

Regadera




## V I N S   R O U G E S

Liante (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 26 € /  4,50 €

Hoya de la Mazuela Reserva (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 50 €

La Cueva Del Contador (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 130 €

Camins del Priorat (D.O. Priorat) **Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah** | 37

€ Hermanos Lurton (D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 26 € /  4,50 €

Campo Elíseo Contracorriente (D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 37 €

San Román (D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 47 €

Perro Gato Ratón (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 28 €

PSI Peter Sisseck 2021 (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo, Garnacha Tinta** | 70 €

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

El Hombre Bala (Vinos de Madrid) **Garnacha** | 37 €

12 Volts (Vino de la Tierra de Mallorca) **Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot** | 37 €

Barahonda Organic Barrica (D.O. Yecla) **Monastrell, Syrah** | 26 € /  4,50 €

Vertijana (D.O. Granada) **Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot** | 26 € /  4,50 €

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

Caramelos (D.O. Somontano) **Garnacha y Merlot** | 26 € /  4,50 €

Alumbra Malbec (Vino de Cádiz) **Malbec** | 30 €

Santo Varón (Vino de Fuente Palmera, Córdoba) **Syrah** | 26 € /  4,50 €

Garum (Tierra de Cádiz) **Petit Verdot, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon** | 28 €

*Regadera*

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.

**NOUS SOUHAITONS INFORMER NOS CLIENTS :**

CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT CE 1169/2011, LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES CONCERNANT LA PRÉSENCE DE SUBSTANCES SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES SONT DISPONIBLES.  
CES INFORMATIONS SONT IMPRIMÉES ET NOTRE PERSONNEL SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE QUESTION.

Este establecimiento cumple con la normativa vigente para el consumo  
de **pescado fresco** según RD. 1420/2006

Tous les prix sont **TVA** incluse.

*Regadera*