



L A B E L - F R E E   C U I S I N E ,   1 0 0 %   A R T I S A N

Almond **Mazamorra** , mojama and apple | 14 €

**Salmorejo** with cured pork loin and quail egg | 14 €

**Carrot** infused in miso and ginger, lime sour cream, pine nuts and sumac | 13 €

**Roasted Beetroot**, goat's cheese foam, pumpkin seeds and basil | 14 €

Wild sea bass **Ceviche**, apple, cucumber and marinated carrot gazpacho | 21 €

"Fuentes" **Red Tuna Tartare**, cold seaweed gazpachuelo and samphire | 24 €

Sautéed red prawn **Noodles**, coconut, garlic chips and shichimi | 21 €

**Puntalette** with porcini, mushrooms and shredded duck confit | 19 €

*Regadera*

Tempura line-caught **Hake**, wok-sautéed vegetables and green curry | 22 €

Fried **Cod Loin**, esparragás spinach and fortified broth | 21 €

Aged beef **Steak Tartare**, cured yolk, black garlic and pickled daikon | 22 €

**Beef Cheek** with bone marrow demi-glace. Parsnip, radish and mushrooms | 22 €

Glazed **Iberian Pork Belly**, aromatic sauerkraut and caramelised apple | 20 €

Stuffed **Pig's Trotter** lacquered, with iberian pork, porcini, parmentier and chives | 21 €

**Roast Lamb Shoulder** from Baena Mountains, aubergine, cherry tomato and yoghurt | 38 €

## DESSERTS

**Panna Cotta** of "Calaveruela" Sheep's Milk and orange blossom honey | 9 €

**Chocolate**, Praliné ice cream and salted caramel | 8 €

**All about the Lemon!** | 9 €

**Black Sesame & Yuzu** | 7 €

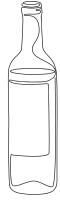
*Regadera*

**Bread Service** artisanal sourdough made with natural sourdough starter, served with our extra virgin olive oil butter | 2'50 €/person

Still **Mineral** water | 2,50 €


**Sparkling** water 50 cl | 2,50 €

*Regadera*



## WHITE WINES

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, sweet aged wine (Sierra de Gredos) **Albillo Real** | 35 € /  7 €



## SPARKLING WINES







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

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

Regadera




## LOCAL WINES

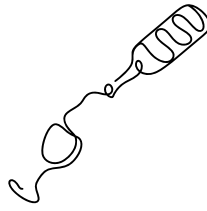
- Fino Tertulia en Rama unfiltered (Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 2'20 € 
- Vino Moscatel (Sierra de Montillana) **Moscatel** | 2'20 € 
- Vermú Ecológico Cabriñana (Sierra de Montillana) **Pedro Ximénez** | 5 € 
- Piedraluenga (Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 3 € 
- Caprichoso (Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez & Verdejo Ecológico** | 3 € 
- Inés Amelia (Fuente Palmera, Córdoba) sur lies aged **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 €



## ROSÉ WINES

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

Regadera



## RED WINES

- 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 Orgánico 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.

**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

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

Todos los precios con **IVA** incluido.

*Regadera*