



· MOJARSE ES FÁCIL CUANDO HABRÁ OPORTUNIDAD DE VOLVER A ELEGIR ·

ADRIÁN CABALLERO

**Mazamorra** de almendra, mojama y manzana | 13 €

**Salmorejo**, “lomito ibérico de bellota”, huevo, helado de tomate y aceite de oliva virgen extra | 12 €

**Ensalada templada** de espárragos y jamón ibérico  
con espuma de mahonesa, vinagreta citrica y sésamo | 14 €

**Croquetas** de jamón ibérico de bellota.  
Mahonesa de ajos confitados y cebollino | 10 €

Steak Tartar de **vaca gallega madurada**, mahonesa de tuétano y helado de mostaza | 19 €

**Revuelto** de algas y ortiguillas fritas con huevas de trucha | 17 €

**Puntalette** elaborado como un risotto con boletus,  
champiñones y confit de pato desmigado | 17 €

**Ceviche** de Corvina salvaje, manzana, cebolla morada,  
lima, cilantro y zanahoria escabechada | 18 €

Gnocchis caseros, callos de **Bacalao** con bechamel ligera de nata de oveja y croûtons de ajo | 18 €

**Pez Mantequilla** con teriyaki, ajo negro  
y cogollos aliñados con Kimchi de manzana casero | 17 €

Noodles salteados de **Carabinero**, coco, ajo frito y shichimi | 18 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Tartar de **Atún Rojo** salvaje con aguacate, wasabi y ponzu | 21 €

**Lomo de Bacalao** frito, espinacas “esparragás” y caldo de puchero | 18 €

Arroz meloso de **Torcaz**, setas de temporada salteadas y tomillo | 18 €

**Callos clásicos** de ternera con morro, manitas y patatas Hasselback | 16 €

Canelones de **Rabo de toro**, bechamel de leche de oveja y queso curado gratinado | 19 €

**Cochinillo ibérico confitado** con minipatatas, sofrito agri-picante y ajo | 20 €

Receta clásica de **Liebre a la Royal** con parmentier de trufa negra | 23 €

**Manita de cerdo** glaseada, rellena de pluma ibérica con boletus y parmentier al cebollino | 19 €

Cesta de **pan** y regañás | 3 €

Agua **ultrafiltrada** 75 cl | 2,5 € \*

Agua **ultrafiltrada** con gas 50 cl | 2,5 € \*

\* Agua de máxima calidad que suma al filtrado una membrana antibacteriana para ofrecer un agua más limpia y pura.

## POSTRES

“**Cake**” de chocolate con helado de vainilla de Madagascar | 7 €

Sacándole jugo al **Limón**. Espuma, crema, helado, bizcocho y menta | 9 €

Nuestra selección de **Quesos** artesanales | 15 €

Tarta cremosa de **Queso Tormentoso Calaveruela** con “frutos rojos” | 7 €

**Torrija** de coco, sorbete de mango y sopa de curry dulce | 8 €

Caprichoso (D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez y Verdejo Ecológicos** | 15 € /  4 €

Piedraluenga (D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez Ecológico** |  3 €

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



## VINOS BLANCOS

Zárate (D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 25 €

Pazo Casanova (D.O. Ribeiro) **Treixadura, Godello, Albariño, Loureira** | 25 €

Casanova (D.O. Ribeiro) **Treixadura** | 18 € /  3,50 €

Enate **Chardonnay** fermentado en barrica (D.O. Somontano) | 32 €

Enate **Gewürtztraminer** (D.O. Somontano) | 22 €

Stelvio Blanc (D.O. Rioja) **Malvasía y Sauvignon Blanc** | 18 € /  3,50 €

Finca Las Caraballas (Vinos de la Tierra de Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 24 €

Belondrade y Lurton (D.O. Rueda) **Verdejo** | 60 €

Finca La Cañada (D.O. Montilla-Moriles) **Verdejo** | 17,50 € /  3,50 €

Dulas (Vinos de Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 20 €

Mirlo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Viogner** | 18 € /  3,50 €

Cloe **Chardonnay** (D.O. Sierras de Málaga) | 22 €

La Raspa (D.O. Sierras de Málaga) **Moscatel de Alejandría, Doradilla** | 18 € /  3,50 €

Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Palomino** | 18 €

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



### VINOS ROSADOS

Forlong Rosado (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 18 € /  3,50 €

Dulas Rosé (Vinos de Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 22 €

Los Aguilares Rosado (D.O. Sierras de Málaga) **Tempranillo, y Petit Verdot** | 22 €



### ESPUMOSOS

Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Brut (D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel-lo** | 30 €

Gramona Argent Rosé (D.O. Cava) **Pinot Noir** | 45 €

Robles Brut Nature (Montilla, Córdoba) método Champenoise, doble fermentación. **Pedro Ximénez** | 24 € /  4 €

Lumé Brut (D.O. Condado de Huelva) **Zalema** | 24 €

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



## VINOS TINTOS

Petit Pittacum (D.O. Bierzo) **Mencia** | 18 € /  3,50 €

Liante (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 18 € /  3,50 €

Stelvio Crianza (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 23 €

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

Camins del Priorat (D.O. Priorat) **Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah** | 35 €

Orot Crianza (D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 18 € /  3,50 €

San Román (D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 40 €

Valdehermoso joven (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 18 € /  3,50 €

Perro Gato Ratón (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 24 €

Flor de Pingus (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 160 €

El Hombre Bala (Vinos de Madrid) **Garnacha** | 32 €

12 Volts (Vino de la Tierra de Mallorca) **Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot, Fogoneu** | 35 €

Barahonda Organic (D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** | 18 € /  3,50 €

Detrás de la Casa (D.O. Yecla) **Syrah** | 27 €

Dulas Roble Francés (Vinos de Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 27 €

Piu (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Garnacha, Tempranillo** | 30 €

Zaranda (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Tempranillo** | 18 € /  3,50 €

Descalzos Viejos (D.O. Sierras de Málaga) **Garnacha, Syrah y Merlot** | 19 €

Oceánidas Tintilla (Sierras de Málaga) **Tintilla de Rota** | 27 €

Alumbra Malbec (Sierras de Málaga) **Malbec** | 30 €

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

Petit Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Syrah, Merlot, Tintilla de Rota** | 18 € /  3,50 €

Garum (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Tempranillo, Petit Verdot, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon** | 22 €

*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 ·