



· 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 | 13 €

Col rellena de duxelles de boletus, champiñones y nueces. Salsa de vino tinto y Shimeji. | 14 €

Ensalada templada de espárragos y jamón ibérico
con espuma de mahonesa, vinagreta citrica y sésamo | 15 €

Guacamole, sorbete de cilantro, sopa dulce de maíz y jalapeños. | 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 | 20 €

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

Ceviche de Corvina salvaje, manzana, cebolla morada,
lima, cilantro y gazpacho de zanahoria escabechada | 19 €

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

Noodles salteados de **Carabinero**, coco, ajo frito y shichimi | 19 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Merluza de pincho curada con guisante y tirabeques, patata confitada y eneldo | 19 €

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

Raviolis de **Centolla** a la boloñesa con su gazpachuelo, apio nabo y aceituna | 19 €

Lomo de Bacalao frito, espinacas “esparragás” y caldo de puchero | 19 €

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 | 21 €

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

Pierna de **Cordero Lechal**. Zanahorias, mantequilla de miso y Ras el Hanout | 24 €

Jarrete de **Ternera lechal** glaseado, puré de patata gratinado y hierbas aromáticas | 1 kg. 42 €

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

Panna Cotta de leche de Oveja “Calaveruela”. Helado, crumble y miel de azahar | 7 €

“**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 | 16 €

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 €

Alberte (D.O. Ribeiro) **Treixadura, Albariño, Lado** | 19 € /  4 €

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

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

Stelvio Blanc (D.O. Rioja) **Malvasía y Sauvignon Blanc** | 19 € /  4 €

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

Equilibrio (Vinos de la Tierra de Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 45 €

Lyra (D.O. Granada) **Chardonnay** | 19 € /  4 €

Finca La Cañada (D.O. Montilla-Moriles) **Verdejo** | 18 € /  4 €

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

Ojo y Coillo (Vinos de Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 30 €

Mirlo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Viogner** | 19 € /  4 €

Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Palomino** | 19 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VINOS ROSADOS

Forlong Rosado (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 19 € /  4 €

Barbazul Rosado (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Syrah** | 19 €

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 €

Bocchoris Brut Nature (D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel·lo** | 19 € 4 €

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

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VINOS TINTOS

Petit Pittacum (D.O. Bierzo) **Mencia** | 19 € /  4 €

Liente (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 19 € /  4 €

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

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

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

Orot Crianza (D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 19 € /  4 €

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

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

Alexander VS the ham factory (D.O. Ribera del Duero) **Tinto Fino** | 60 €

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

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

Cuvée Minami - Tokyo Gomez Rojo (I.G.P Murcia) **Syrah, Petit Verdot** | 80 €

Barahonda Organic (D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** | 19 € /  4 €

El bicho raro (D.O. Yecla) **Tintorera, Syrah, Monastrell** | 25 €

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

Descalzos Viejos (D.O. Sierras de Málaga) **Garnacha, Syrah y Merlot** | 20 €

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

Entrechuelos (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota** | 19 € /  4 €

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 ·