



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

ADRIÁN CABALLERO

Mazamorra de almendra, mojama y manzana | 15 €

Salmorejo, “lomito ibérico de bellota”, huevo, helado de tomate y aceite de oliva virgen extra | 15 €

Col rellena de duxelles de boletus, champiñones y nueces. Salsa de vino tinto y Shimeji. | 16 €

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

Guacamole, sorbete de cilantro, sopa de maíz dulce y jalapeños. | 16 €

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 raifort | 21 €

Puntalette elaborado como un risotto con boletus,
champiñones y confit de pato desmigado | 18 €

Ceviche de Corvina salvaje, manzana, cebolla morada,
lima, cilantro y gazpacho de zanahoria escabechada | 20 €

Pez Mantequilla con teriyaki, ajo negro
y cogollos aliñados con Kimchi de manzana casero | 18 €

Noodles salteados de **Carabinero**, coco, ajo frito y shichimi | 20 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Merluza de pincho curada con guisante y tirabeques, patata confitada y eneldo | 20 €

Tartar de **Atún Rojo** salvaje de Almadraba, wasabi fresco y ajoblanco de coco | 22 €

Raviolis de **Centolla** a la boloñesa con su gazpachuelo, apio nabo y aceituna | 21 €

Lomo de Bacalao frito, espinacas “esparragás” y caldo de puchero | 20 €

Carrillada de ternera con glaseado de cerveza negra y cacao. Chirivía, rábano y setas. | 21 €

Panceta Ibérica confitada, chucrut y manzana caramelizada | 19 €

Manita de cerdo lacada, rellena de pluma iberica con boletus y parmentier al cebollino | 20 €

Pierna de **Cordero Lechal**. Zanahorias, mantequilla de miso y Ras el Hanout | 25 €

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 | 9 €

Lingote de **Chocolate**, caramelo con almendra, helado de pimienta rosa y bergamota | 9 €

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

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 Ecologicos** | 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 €

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 €

Acontia Mar de Seda (D.O. Toro) **Verdejo** | 19 € /  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 €

Acontia La Vie en Rose, Brut Rosé (D.O. Cava) **Pinot Noir, Garnacha** | 24 €

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

Alberte (D.O. Ribeiro) **Mencia y Brancellao** | 19 € /  4 €

Liante (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) **Cariñena, 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 €

PSI Peter Sisseck 2021 (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo, Garnacha Tinta** | 60 €

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

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** | 19 € /  4 €

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

Arrebujao (Badajoz) **Garnacha tintorera, Trincadeira, Mazuelo y Tempranillo.** | 19 € /  4 €

Arroyo del Cabrito (Badajoz) **Trincadeira.** | 30 €

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

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

Caramelos (D.O. Somontano) **Garnacha y Merlot** | 19 € /  4 €

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

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 ·