



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

Mazamorra de almendra, mojama y manzana | 14 €

Salmorejo con lomito ibérico de bellota y helado de tomate ecológico | 14 €

Nuestras **Croquetas**, con los ingredientes más frescos y representativos de nuestra cocina | 3 €/unidad

Zanahoria estofada en miso y jengibre, con crema agria de lima, piñones y zumaque | 13 €

Remolacha asada, espuma de queso de cabra, pipas de calabaza y gel de albahaca | 14 €

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

Ceviche de Corvina salvaje, manzana, espuma de piel de pepino y gazpacho de zanahoria escabechada | 21 €

Pez Mantequilla con teriyaki, ajo negro y cogollos aliñados con Kimchi de manzana casero | 19 €

Tartar de **Atún Rojo** “Fuentes”, gazpachuelo frío de algas y salicornia | 24 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Noodles salteados con gamba roja, coco, ajo frito y shichimi | 21 €

Puntalette elaborado como un risotto con boletus, champiñones y confit de pato desmigado | 19 €

Merluza de pincho en tempura, wok de verduras y curry verde | 22 €

Lomo de Bacalao frito, espinacas “esparragás” y caldo de puchero | 21 €

Steak Tartar de vaca madurada, yema curada, emulsión de ajo negro y daikon encurtido | 22 €

Rabo de Toro desmigado con espuma de patata trufada | 9 € / 18 €

Carrillada de ternera con demi-glace de tuétano. Chirivía, rábano y setas | 22 €

Panceta Ibérica confitada, chucrut y manzana caramelizada | 20 €

Manita de cerdo lacada, rellena de pluma ibérica con boletus y parmentier al cebollino | 21 €

Paletilla de Cordero lechal glaseada, berenjena, cherry, cebollita y yogur | 35 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Servicio de pan artesano elaborado con masa madre natural,
acompañado de nuestra mantequilla de aceite de oliva virgen extra | 2'50€/persona

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€

Chocolate, helado de Praliné y caramelo salado | 8€

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

Sésamo & Yuzu | 7€

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VINOS BLANCOS

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

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

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

La Viña de Ayer (Tierra de Castilla y León) **Albillo Real** | 26 € /  4,50 €

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

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

Mirlo (Tierra de Sevilla) **Vioagner** | 26 € /  4,50 €

Ibicea (Vino de Pueblo el Toboso, Toledo) **Malvasía de Candia** | 28 €

Forlong (Tierra de Cádiz) **Palomino** | 27 €

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

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

Pancaliente, vino dulce con crianza (Sierra de Gredos) **Albillo Real** | 35 € /  7 €



ESPUMOSOS

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

L'Origan Aire Brut Nature (D.O. Cava) **Macabeo, Xarel-lo, Chardonnay, Parellada** | 35 €

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

Mil·lenni reserva Brut Nature (D.O. Cava) **Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay** | 37 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

VINOS DE LA TIERRA

- Fino Tertulia en Rama sin filtrar (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 y Verdejo Ecológico** | 3€ 
- Inés Amelia (Fuente Palmera, Córdoba) crianza sobre lías **Chardonnay** | 26€ /  4,50€
- Dulas Blanco (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 26€
- Ojo y Colillo (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 30€
- Dulas Roble Francés (Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 29€



VINOS ROSADOS

- Forlong Rosado (Tierra de Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 24€
- Oceánidas Rosado (Tierras Baixas) **Pinot Noir, Malbec, Tintilla** | 22€
- 6 Hermanas (Fuente Palmera, Córdoba) **Syrah** | 26€ /  4,50 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VINOS TINTOS

- Liente (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 26€ /  4,50€
- La 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 (D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** | 26€ /  4,50 €
- Dos Fincas (D.O. Ribera del Duero) **Tinto Fino** | 58€
- Vertijana (Sierra Nevada, 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 (Sierra de Málaga) **Malbec** | 30€
- Arrocal (D.O. Ribera del Duero) **Tinto Fino, Garnacha y Albillo Mayor** | 26€/  4'50€
- Garum (Tierra de Cádiz) **Petit Verdot, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon** | 28€

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 ·