



COCINA LIBRE DE ETIQUETAS, 100% ARTESANA

Mazamorra de almendra, mojama y manzana | 14 €

Salmorejo con lomo ibérico de bellota y huevo de codorniz | 14 €

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 albahaca | 14 €

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

Tartar de Atún Rojo "Fuentes", gazpachuelo frío de algas y salicornia | 24 €

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

Puntalette con boletus, champiñones y confit de pato desmigado | 19€

Regadera

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, ajo negro y daikon encurtido | 22 €

Carrillada de ternera con demi-glacé 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 de la Sierra de Baena, berenjena, cherry y yogur | 38 €

POSTRES

Panna Cotta de leche de Oveja "Calaveruela" y miel de azahar | 9 €

Chocolate, helado de Praliné y caramelo salado | 8 €

Sacándole jugo al Limón | 9 €

Sésamo Negro & Yuzu | 7 €

Regadera

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






Agua Mineral | 2,50 €

Agua con Gas 50 cl | 2,50 €

Regadera




VINOS BLANCOS

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









ESPUMOSOS

- Gramona Argent Rosé (D.O. Cava) **Pinot Noir** | 47 €
- María Rigol Ordi (D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel·lo** | 27 € /  5 €

Regadera




VINOS DE LA TIERRA

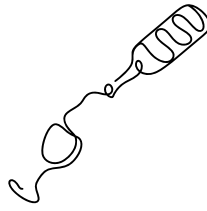
- Fino Tertulia en Rama sin "ltrar (Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 2'20 € 
- Vino Moscatel (Sierra de Montillana) **Moscatel** | 2'20€ 
- Vermú ecológico Cabriñana (Sierra de Montillana) **Pedro Ximénez** | 5 € 
- Piedraluenga (Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 3 € 
- Caprichoso (Montilla-Moriles) **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 Coíllo (Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 30 €
- Dulas Roble Francés (Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 29 €



VINOS ROSADOS

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

Regadera



VINOS TINTOS

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 Organic 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