



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

ADRIÁN CABALLERO

**Mazamorra** de almendra, mojama casera y manzana | 10 €

**Salmorejo** con migas de jamón ibérico  
y huevo. Bollito de boloñesa ibérica | 10 €

Nuestra selección de **Quesos** artesanales | 13 €

**Ensalada templada** de espárragos y jamón ibérico  
con espuma de mahonesa, vinagreta de lima y sésamo | 13 €

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

**Tartar** de presa ibérica de bellota, tomate picante, parmesano y albahaca | 17 €

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

**Puntalette** elaborado como un risotto con boletus,  
champiñones y confit de pato desmigado | 16 €

**Ceviche** de corvina salvaje, cebolla morada, lima,  
cilantro y zanahoria escabechada | 17 €

**Pez Mantequilla** con teriyaki, ajo negro  
y cogollos aliñados con Kimchi de manzana casero | 15 €

Noodles salteados de **Carabinero**, cebolleta, ajo frito y shichimi | 17 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Tartar de **Atún Rojo** con lechuga de mar en tempura y helado de alga codium | 17 €

**Merluza de pincho** en tempura, wok de verduras y curry rojo | 16 €

Gnocchis caseros, callos de **Bacalao** con pil-pil de nata de oveja y croûtons de ajo | 16 €

**Magret de Pato**, teriyaki y tartaleta de maíz | 18 €

Canelones de **Rabo de toro**, bechamel de leche de oveja y queso curado gratinado | 18 €

**Cordero Lechal**, cuscús “perla”, berenjena quemada y ras el hanout | 19 €

**Cochinillo** ibérico confitado con su piel crujiente y milhojas de patata gratinado | 19 €

**Carrillada** ibérica pura de bellota. Jugo untuoso de jamón.  
Parmentier y migas crujientes | 17 €

Cesta de **pan** y regañás | 2 €

## POSTRES

**Brownie** de cacahuets con toffe y helado de nata con nueces de pecán | 7 €

Sacándole jugo al **Limón**. Espuma, crema, helado, bizcocho y hojas | 8 €

“Tarta de **Manzana**” Regadera. Crème brûlée de vainilla,  
manzana Fuji asada y galleta de mantequilla tostada | 8 €

Tarta cremosa de **Queso Tormentoso Calaveruela** con melocotón y lavanda | 7 €







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

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



## VINOS BLANCOS

- Fragas Do Lecer (D.O. Monterrei) **Godello** | 17,50 € /  3,50 €
- Pazo Casanova (D.O. Ribeiro) **Treixadura, Godello, Albariño, Loureira** | 25 €
- Casanova (D.O. Ribeiro) **Treixadura** | 17,50 € /  3,50 €
- Zárate (D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 25 €
- Enate **Gewürtztraminer** (D.O. Somontano) | 20 €
- Enate **Chardonnay** fermentado en barrica (D.O. Somontano) | 32 €
- Finca Lasierpe (D.O. Navarra) **Chardonnay** | 15 € /  3 €
- Finca Las Caraballas (Vinos de la Tierra de Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 24 €
- Belondrade y Lurton (D.O. Rueda) **Verdejo** | 60 €
- Ibicea Malvalías (Vinos de Cuenca) **Malvasía blanca de Candia** | 30 €
- Tarima Mediterráneo (D.O. Alicante) **Moscatel, Merseguera** | 16 € /  3,20 €
- Finca La Cañada (D.O. Montilla-Moriles) **Verdejo** | 15 € /  3 €
- Dulas (Vinos de Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 20 €
- Viña Barretero (D.O. Condado de Huelva) **Zalema** | 17,50 € /  3,50 €
- Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Palomino** | 28 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



### VINOS ROSADOS

Vivanco Rosado (D.O. Rioja) **Tempranillo, Garnacha** | 17,50 € /  3,50 €

Roselito (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo, Albillo** | 22 €

Dulas Rosé (Vinos de Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 19 €



### 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** | 15 €

Ibicea Ancestral (Vinos de Cuenca) **Malvasía blanca de Candia** | 32 €

Lumé Brut (D.O. Condado de Huelva) **Zalema** | 21 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



## VINOS TINTOS

Maruxa (D.O. Valdeorras) **Mencia** | 17,50 € /  3,50 €

Fraga Do Corvo (D.O. Monterrei) **Mencia** | 26 €

Asúa (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 17,5 € /  3,50 €

Vivanco Crianza (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 20 €

Sommos Varietales (D.O. Somontano) **Tempranillo, Merlot, Syrah** | 19 €

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

Orot Crianza (D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 17,50 € /  3,50 €

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

Pepe Yllera (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo, Cabernet Sauvignon** | 17,50 € /  3,50 €

Venta Las Vacas (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 31 €

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


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

Barahonda Summun (D.O. Yecla) **Monastrell** | 30 €

Barahonda Organic (D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** | 17,50 € /  3,50 €

Dulas Roble Francés (Vinos de Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 24 €

12 PB (Vinos de la Tierra de Córdoba) **Syrah** | 29 €

Pago del Zancúo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Tempranillo, Syrah** | 17,50 € /  3,50 €

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

El Encaste (D.O. Sierras de Málaga) **Cabernet Sauvignon** | 28 €

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

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

Atlántida (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Tintilla de Rota** | 39 €

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·