



· 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 pescado de temporada, manzana, 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**, coco, ajo frito y shichimi | 17 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Tartar de **Atún Rojo** y aguacate, wasabi y ponzu | 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**. Shiitake, portobello y boletus | 18 €

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

**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 cacahuetes 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**” Granny Smith. Chocolate blanco y crumble | 8 €

Tarta cremosa de **Queso Tormentoso Calaveruela** con “frutos rojos” | 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 **Chardonnay** fermentado en barrica (D.O. Somontano) | 32 €

Stelvio Blanc (D.O. Rioja) **Malvasía y Sauvignon Blanc** | 17,50 € /  3,50 €

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 €

Finca La Cañada (D.O. Montilla-Moriles) **Verdejo** | 15 € /  3 €

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

Mirlo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Viogner** | 17,50 € /  3,50 €

La Raspa (D.O. Sierras de Málaga) **Moscatel de Alejandría, Doradilla** | 17,50 € /  3,50 €

Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Palomino** | 28 €

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



### VINOS ROSADOS

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

Forlong Rosado (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 17,50 € /  3,50 €



### ESPUMOSOS

Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Brut (D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel-lo** | 30 €

Gramona Argent Rosé (D.O. Cava) **Pinot Noir** | 45 €

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

Umbretum Brut (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Garrido Fino** | 21 €

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 €

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

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

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 €

Gallinita Ciega (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 17,50 € /  3,50 €

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

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

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

Piu (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Garnacha, Tempranillo** | 30 €

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 €

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 €

*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 ·