



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

ADRIÁN CABALLERO

Mazamorra de almendra, mojama y manzana | 13 €

Salmorejo con lomo ibérico de bellota y helado de tomate “huevo de Toro” | 13€

Patatas **Bravas**, sofrito picante de chile ahumado y alioli | 8€

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 | 12€

Remolacha asada, espuma de queso de cabra, pipas de calabaza y gel de albahaca | 13€

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 | 20 €

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

Tartar de **Atún Rojo** salvaje de Almadraba, manzana verde y ajoblanco de coco | 22 €

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

Noodles salteados con **Carabineros**, coco, ajo frito y shichimi | 20€

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

Merluza de pincho con costra de hierbas aromáticas, velouté de puerro y alcaparras | 20€

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

Steak Tartar de **vaca gallega madurada**, mahonesa de tuétano y helado de raifort | 21€

Rabo de Toro desmigado con espuma de patata trufada. | 9€ / 17€

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€

Cordero deshuesado con salsa massaman, puré de berenjena quemada, coco y patata | 24€

Regadera

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

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 €

Chocolate, crumble de cardamomo, helado de pimienta rosa y bergamota | 8 €

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

Violetas, leche merengada y lima | 7 €


Regadera!

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·




VINOS BLANCOS

Zárate (D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 27 €

Vid Vid (D.O. Rías Baixas) **Albariño** | 22 € /  4,50 €

Enate **Chardonnay** fermentado en barrica (D.O. Somontano) | 34 €


Obergo **Gewürtztraminer** (D.O. Somontano) | 21 € /  4 €

Stelvio Blanc (D.O. Rioja) **Malvasía y Sauvignon Blanc** | 22 € /  4,50 €

Neo Albillo Mayor (D.O. Ribera del Duero) **Albillo** | 22 € /  4,50 €

Finca Las Caraballas (Vinos de la Tierra de Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 26 €

Equilibrio (Vinos de la Tierra de Castilla y León) **Verdejo Ecológico** | 45 €

Acontia Mar de Seda (D.O. Toro) **Verdejo** | 21 € /  4 €

Mirlo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Vioagner** | 21 € /  4 €

Forlong (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Palomino** | 22 €



ESPUMOSOS

Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Brut (D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel-lo** | 35 €

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

Bocchoris Brut Nature (D.O. Cava) **Macabeo, Parellada, Xarel-lo** | 21 € /  4 €

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·

VINOS DE LA TIERRA

Fino Tertulia en Rama sin filtrar (D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 2€ 

Vino Tinaja Rock (D.O. Montilla Moriles) **Pedro Ximénez** | 2'20€ 

Vino Moscatel (D.O. Montilla Moriles) **Moscatel** | 2'20€ 

Vermú ecológico Robles (D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez** | 5€ 

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

Caprichoso (D.O. Montilla-Moriles) **Pedro Ximénez y Verdejo Ecológico** | 3€ 

Dulas Blanco (Vinos de Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 26 €

Ojo y Colillo (Vinos de Montilla, Córdoba) **Pedro Ximénez** | 30 €

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

Robles Brut Nature (Montilla, Córdoba) método Champenoise, doble fermentación. **Pedro Ximénez** | 30 €

Dulas Roble Francés (Vinos de Montilla, Córdoba) **Cabernet Sauvignon** | 29 €



VINOS ROSADOS

Forlong Rosado (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Cabernet Sauvignon** | 24 €

Acontia La Vie en Rose, Brut Rosé (D.O. Cava) **Pinot Noir, Garnacha** | 27 €

Oceánidas Rosado (D.O. Tierras Baixas) **Pinot Noir, Malbec, Tintilla** | 22€/  4,50€

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·



VINOS TINTOS

Alberte (D.O. Ribeiro) **Mencía y Brancellao** | 22 € /  4,50 €

Liante (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 22 € /  4,50 €

Stelvio Crianza (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 25 €

La Hoya de la Mazuela Reserva (D.O. Rioja) **Tempranillo** | 45 €

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** | 22 € /  4,50 €

San Román (D.O. Toro) **Tinta de Toro** | 45 €

Perro Gato Ratón (D.O. Ribera del Duero) **Tempranillo** | 26 €

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** | 35 €

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

Barahonda Organic (D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** | 21 € /  4 €

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

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

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

Caramelos (D.O. Somontano) **Garnacha y Merlot** | 22 € /  4,50 €

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

Garum (Vinos de la Tierra de Cádiz) **Tempranillo, Petit Verdot, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon** | 25 €

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 ·