



· NUESTRA COCINA FRESCA, LIBRES DE ETIQUETAS ·

REGADERA PROPONE

AL CENTRO

Mazamorra de almendra, mojama casera y manzana

Croquetas de jamón ibérico de bellota. Mahonesa de ajos confitados y cebollino

Steak Tartar de vaca madurada, Holandesa de tuétano y mostaza

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

*Platos al centro: Una ración por cada cuatro personas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Tartar de **Atún Rojo** salvaje con aguacate, wasabi y ponzu

o

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

POSTRES AL CENTRO


“**Cake**” de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

Torrija de Coco, Sorbete de Mango y sopa dulce de curry rojo

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

BEBIDAS*

Agua, refrescos, cerveza, café

Mirlo (Vinos de la Tierra de Sevilla) **Viogner** 

Petit Pittacum (D.O. Bierzo) **Mencía** 

*Bebidas incluidas desde que se sirve el primer plato, hasta que se sirve el postre

Trabajamos con productos de temporada de primera calidad, por lo que algunos de los platos pueden verse modificados siempre en pos de mejorar el resultado final

PRECIO: 55 € IVA INC.

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·