



· NUESTRA COCINA FRESCA, LIBRES DE ETIQUETAS ·

## REGADERA PROPONE

### AL CENTRO

**Salmorejo**, “lomito ibérico de bellota”, huevo, helado de tomate y aceite de oliva virgen extra

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

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

Noodles salteados de **Carabinero**, coco, ajo frito y shichimi

\*Platos al centro: Una ración por cada cuatro personas

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

**Merluza** de pincho curada con guisante y tirabeques, patata confitada y eneldo

o

**Cochinillo ibérico confitado** con minipatatas, sofrito agri-picante y ajo

### POSTRES AL CENTRO

Tarta cremosa de **Queso Tormentoso Calaveruela** con “frutos rojos”

**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) **Mencia** 

\*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 ·