



· 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) **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 ·