



· 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

Raviolis de **Centolla** a la boloñesa con su gazpachuelo, apio nabo y aceituna

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

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

o

Cochinillo iberico confitado con minipatatas, sofrito agri-picante y ajo

POSTRES AL CENTRO

Panna Cotta de leche de Oveja “Calaveruela”. Helado, crumble y miel de azahar

“**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*

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

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

* Agua, refrescos, cerveza y café . Bebidas incluidas desde que se sirve el primer plato, hasta que se sirve el postre.

PRECIO: 65 € IVA INC.

Regadera 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·