



· 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 ibérico 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) **Mencia** 

\* 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 ·