



· 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

**Guacamole**, sorbete de cilantro, sopa de maíz dulce y jalapeños.

**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

**Carrillada de ternera** con glaseado de cerveza negra y cacao. Chirivía, rábano y setas.

### POSTRES AL CENTRO

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

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

### BEBIDAS\*

Agua, refrescos, cerveza, café

Finca La Cañada (D.O. Montilla-Moriles) **Verdejo** 

Barahonda Organic (D.O. Yecla) **Monastrell, Merlot** 

\*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: 45 € IVA INC.**

*Regadera* 

· COMIDA FRESCA Y VINOS ·