

becada

RESTAURANTE

- VILLANUEVA DE LA SERENA -

"En Becada, el sabor tiene coordenadas. Nuestro corazón late en las Vegas del Guadiana, de donde traemos el arroz que define nuestra identidad y los tomates madurados al sol de nuestra tierra. Apostamos por el Km 0: desde el AOVE de nuestros olivares hasta los quesos, embutidos y carnes de proximidad. Porque creemos que la mejor cocina es la que respeta sus raíces"



*Toda nuestra carta está disponible
para Take Away (-20%dto.) y para Delivery*

5% incremento en terraza

PARA CONSULTAS SOBRE ALERGIAS O INTOLERANCIAS,
CONSULTE CON NUESTRO EQUIPO

FOODIEX S.L.U.
CIF: B06724652
Nº REG: R-BA-01524

ENTRANTES PARA ABRIR BOCA

Croquetas de jamón con punto de mayonesa de bacon y topping de cebolla crujiente (4ud).	7,50€
Croquetas de rape y gambón, con punto de aji rojo y alga wakame (4ud).	7,50€
Croquetas de roquefort y espinacas, con cebolla confitada y topping de crocanti de pipas (4ud).	7,50€
Quesos fritos con confitura de tomate casera (4ud).	9,50€
Pani puris rellenos de mirepoix de aguacate y cebolla con spicy de tomate, salsa buttermilk y crocanti de pipas.	12,50€
Tacos de tortillitas de camarón con tartar de salmón marinado en soja y jengibre, con aguacate, cebolla y lima (2ud).	7,90€
Zamburiñas de las Rías Baixas con aliño mediterráneo (4ud).	9,50€
Zamburiñas de las Rías Baixas gratinadas, con arroz de sushi, salsa Nikkei de aji rojo y alga wakame (1ud).	5,50€
Nuestra tradicional fritura gaditana variada, con ali oli y limón.	14,50€
Gozas de buey glaseadas a la crema (5ud).	12,50€

LOS COMBOS PARA COMPARTIR

Combo Clásico Becada, con tortillitas de camarón, croquetas variadas y quesos fritos, acompañados de confitura casera de tomate.	16,50€
Combo Extrem, con queso de torta al pimentón y tostas, morcilla de Guadalupe Krunch y croquetas de morcilla patatera y miel.	24,50€

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con sardina ahumada, aguacate y cebolla, acompañado de tostas calientes.	14,50€
Ensalada Becada con pollo crujiente, pasas, queso feta, cebolla caramelizada, salsa buttermilk y crocanti de pipas.	14,50€
Ensalada de lechugas con tartar de salmón marinado en soja y jengibre, con aguacate, cebolla y lima, gambones tempurizados y aliñada con mayonesa ligera de kimchi.	18,50€
Tempura de verduras con nuestra salsa de soja y miel.	13,50€



CLÁSICOS DE NUESTRA TIERRA: Productos KM. 0

Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera.	8,50€
Queso de La Serena trufado, con tostas y confituras caseras de cebolla y tomate	14,50€
Solomillo de cerdo con salsa de queso de La Serena y patatas fritas.	18,50€
Cabezada de lomo de cerdo ibérico, macerada con lima y especias, acompañado de patatas fritas caseras.	18,50€
Carrilleras de cerdo estofadas con curry Ras el Hanout y leche de coco, servidas con patatas fritas caseras.	17,90€

NACIDA EN VILLANUEVA DE LA SERENA (Por encargo)

“Orgullosos de nuestra cuna. Según las crónicas, la tortilla de patatas nació aquí, en Villanueva, en 1798. En Becada honramos el origen elaborándolas al momento y con mimo, por eso solo las servimos bajo petición previa. La tradición merece su tiempo”.

Tortilla de patatas clásica (Entera).	18,00€
Tortilla de patatas con sobrasada ibérica (Entera).	22,00€
Tortilla de patatas con queso de la Serena (Entera).	23,50€

DEL POLLO

Alitas de pollo al estilo vietnamita, cocinadas a baja temperatura, rebozadas y salseadas con nuestro spicy de tomate.	14,00€
Perolito de pollo krunch o peques, con patatas fritas caseras.	13,50€
Cubo de pollo krunch o peques (que no pica) con patatas fritas caseras.	19,50€



CARTA DE NOCHE

LOS BAOS

Baos de gambones en tempura con mayonesa de kimchi, brotes verdes y cebolla encurtida (2ud).	9,00€
Baos de carrilleras de cerdo estofadas al curry, con salsa Teriyaki, cebolla encurtida y alga wakame (2ud).	9,00€
Baos de pollo Krunch con cebolla encurtida, mayonesa de Bacon y brotes verdes (2ud).	9,00€

DEL MAR

Tartar atún con huevos fritos, con aguacate, cebolla, brotes verdes y nuestra salsa dulce de soja. Se sirve acompañado de tostas calientes.	19,50€
Tartar de salmón con arroz de sushi con mayonesa trufada, aguacate y cebolla en mirepoix, salsa de soja y sésamo. Se sirve acompañado de tostas calientes.	18,50€
Tataki de lomo de atún rojo sobre cama de tomate asado, con sésamo negro y Brotes Yodados con nuestra salsa de soja dulce.	18,00€
Gambones tempurizados acompañados de aros de cebolla y nuestro spicy de tomate.	14,50€



NUESTROS ARROCES

Arroz a banda clásico con gambita pelada y trocitos de calamar.	12,00€
Arroz negro con calamar y ali oli.	13,00€
Arroz de huerta con verduras de temporada.	13,00€
Arroz con pollo y verduras de temporada.	14,50€
Arroz de mariscos con calamar, zamburiñas, gambones, mejillones y almejas.	18,50€
Arroz de ibéricos con costillitas, secreto, alcahofas y lascas de jamón.	17,50€
Arroz a la alicantina, con pollo, calamar, gambita pelada, pimiento rojo y gambones.	16,50€
Arroz "colorao" de cangrejos, calamar y ají rojo, con un toque picantito.	16,50€
Arroz meloso del señorito, con atún, mejillones, gambitas peladas y espárragos trigueros.	17,50€
Arroz de pato confitado en su propia manteca con verduritas de temporada.	18,50€
Arroz meloso de carrilleras estofadas al curry con verduras de temporada.	18,50€
Arroz meloso de zamburiñas de las Rías Bajas y trocitos de calamar.	17,50€

Todos los arroces secos se pueden hacer con fideuá.

El precio es por persona y nuestra paellera mínima es para dos personas.

Máximo dos variedades de arroz por mesa.

**nos
gusta
el
arroz**



est. 2012 **becada**

POSTRES

Helado de chocolate.	6,50€
Copa Becada con helado de hierbabuena y trocitos de chocolate.	6,50€
Nuestra tarta de queso casera con frutos rojos y toque de canela.	6,50€
Tarta de galletas de la abuela con crema de lotus y helado de vainilla.	6,50€
Tarta de zanahoria con frosting de queso, crocanti y canela.	6,50€
Hojaldre de turrón con chocolate fondant y crocanti de pipas.	7,50€
Coulant de chocolate con salsa de chocolate, helado de vainilla y topping de coco garrapiñado.	6,90€
Sorbete de violetas al cava, con topping de cristales de caramelo.	5,90€



VINOS

BLANCOS (copa - 3,50€)

Árabe (botella/copa)	14,90€
Yllera 5.5 Verdejo, Frizzante (botella/copa)	15,50€
Menade, Verdejo (sólo botella)	17,50€
Marieta, Albariño (botella/copa)	14,50€
Melior de Matarromera, Verdejo (botella/copa)	14,50€
Maruxa, Godello (sólo botella)	16,25€

TINTOS (copa - 3,50€)

De la Tierra:

Habla de la Tierra (botella)	16,60€
Unadir Roble (botella/copa)	15,90€
Lengua Azul (botella/copa)	15,90€
Palacio Quemado (botella/copa)	15,90€
Viña Puebla, Crianza (botella/copa)	14,90€
9 Cepas (sólo botella)	22,00€

Ribera del Duero:

La Planta de Arzuaga (botella/copa)	18,00€
Finca Resalso de Emilio Moro (botella/copa)	18,00€
Antídoto (sólo botella)	22,50€
Arzuaga Crianza (sólo botella)	32,00€

Rioja:

Azpilicueta, Crianza (sólo botella)	22,00€
Heraclio Alfaro (botella/copa)	12,50€
Cosme Palacio, Crianza (botella)	22,50€

CAVAS

Roger Goulant, semi seco (sólo botella)	18,50€
---	--------

