

BECA DA

est. 2012

MENÚ CELEBRACIÓN BASIC

25⁵⁰ €

por persona

Válido de lunes a viernes • no válido en festivos ni vísperas de festivos

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

TRES ENTRADAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

una ración por cada 4 comensales

Croquetas de Jamón con cebolla crujiente y lascas de Ibéricos (4ud)

Tacos de tortillitas de camarón con tartar de atún marinado en soja y jengibre, aguacate, cebolla y lima (2ud)

Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera

SEGUNDO A ELEGIR

tres arroces o dos alternativas sin carne • uno por persona

Arroz a banda clásico con gambita pelada y trocitos de calamar

Arroz negro con calamar y ali oli

Arroz de huerta con verduras de temporada

Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con sardina ahumada, aguacate y cebolla, acompañado de tostas calientes (media ración)

Ensaladilla de gambas con migas de atún y tortilla de camarón XXL (media ración)

BEBIDAS Y CAFÉ

Bebidas: 2 por persona a elegir entre cerveza, refrescos o zumos

Vino: no incluido (consulta nuestra carta de vinos)

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

Postre opcional: Verbena Golosa de Becada (una por cada 4 comensales) por +5 € por persona

Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.

BECA DA

est. 2012

MENÚ CELEBRACIÓN ARROZ

42⁵⁰ €

por persona

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

CUATRO ENTRADAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

cada 4 comensales prueban 4 platos distintos

Tacos de tortillitas de camarón con tartar de atún marinado en soja y jengibre, aguacate, cebolla y lima (2ud)

Alcachofitas crujientes con aceite verde y lascas de jamón ibérico

Ensalada Becada con pollo crujiente, pasas, queso feta, cebolla caramelizada, salsa buttermilk y crocanti de pipas

Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera

SEGUNDO A ELEGIR

tres arroces y dos platos más · uno por persona

Arroz a banda clásico con gambita pelada y trocitos de calamar

Arroz negro con calamar y ali oli

Arroz de huerta con verduras de temporada

Perolito de pollo con patatas fritas caseras

Pollo selecto marinado en buttermilk y asado a la brasa con especias Nikkei y mayonesa trufada

POSTRE

una verbena por cada 4 comensales

Verbena Golosa de Becada

Tarta de chocolate · Tarta de queso · Coulant de chocolate · Helados

BEBIDAS Y CAFÉ

Bebidas: 2 por persona a elegir entre cerveza, refrescos o zumos

Vino: 1 botella cada 4 comensales, a elegir entre Marieta, Albariño o Heraclio Alfaro (Rioja)

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

Los arroces se sirven para un mínimo de dos personas.

Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.

BECA DA

est. 2012

MENÚ CELEBRACIÓN CARNES

45⁵⁰ €

por persona

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

CUATRO ENTRADAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

cada 4 comensales prueban 4 platos distintos

Tacos de tortillitas de camarón con tartar de atún marinado en soja y jengibre, aguacate, cebolla y lima (2ud)

Croquetas de bacalao con alga wakame y punto de mayonesa de ají rojo (4ud)

Queso de torta al pimentón con tostas y confitura de tomate y cebolla

Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera

SEGUNDO A ELEGIR

cinco opciones · uno por persona

Perolito de pollo con patatas fritas caseras

Pollo selecto marinado en buttermilk y asado a la brasa con especias Nikkei y mayonesa trufada

Solomillo de cerdo con salsa de queso de La Serena y patatas fritas

Codillo de cerdo asado a baja temperatura, acompañado de patatas fritas caseras

Tataki de lomo de atún rojo sobre cama de tomate asado, sésamo negro y brotes yodados con nuestra salsa de soja dulce

POSTRE

una verbena por cada 4 comensales

Verbena Golosa de Becada

Tarta de chocolate · Tarta de queso · Coulant de chocolate · Helados

BEBIDAS Y CAFÉ

Bebidas: 2 por persona a elegir entre cerveza, refrescos o zumos

Vino: 1 botella cada 4 comensales, a elegir entre Melior de Matarromera, Verdejo o Viña Puebla, Crianza

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.

BECA DA

est. 2012

MENÚ CELEBRACIÓN ARROZ PREMIUM

49⁵⁰ €

por persona

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

CUATRO ENTRADAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

cada 4 comensales prueban 4 platos distintos

Quesos fritos con confitura de tomate casera (4ud)

Alcachofitas crujientes con aceite verde y lascas de jamón ibérico

Langostinos tempurizados sobre cama de arroz de sushi, con spicy de tomate, mayonesa
trufada y sésamo

Terrina casera de foie macerado al brandy, con confitura de tomate y tostas

SEGUNDO A ELEGIR

tres arroces y dos platos más · uno por persona

Arroz de ibéricos con costillitas, secreto, alcachofas y lascas de jamón

Arroz de mariscos con calamar, zamburiñas, gambones, mejillones y almejas

Arroz meloso del señorito, con atún, mejillones, gambitas peladas y espárragos trigueros

Solomillo de cerdo con salsa de queso de La Serena y patatas fritas

Tataki de lomo de atún rojo sobre cama de tomate asado, sésamo negro y brotes yodados
con nuestra salsa de soja dulce

POSTRE

una verbena por cada 4 comensales

Verbena Golosa de Becada

Tarta de chocolate · Tarta de queso · Coulant de chocolate · Helados

BEBIDAS Y CAFÉ

Bebidas: 2 por persona a elegir entre cerveza, refrescos o zumos

Vino: 1 botella cada 4 comensales, a elegir entre Maruxa, Godello o Unadir Roble

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

Los arroces se sirven para un mínimo de dos personas.

Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.

BECA DA

est. 2012

MENÚ CELEBRACIÓN CARNES Y MAR

59⁵⁰ €

por persona

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

CUATRO ENTRADAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

cada 4 comensales prueban 4 platos distintos

Langostinos tempurizados sobre cama de arroz de sushi, con spicy de tomate, mayonesa trufada y sésamo

Becadas Fries con mix de quesos, cabezada de cerdo, mayonesa trufada y barbacoa blanca

Combo Xtrem: queso de torta al pimentón con tostas, morcilla de Guadalupe krunch con patatas fritas caseras y croquetas de jamón con lascas de ibéricos y mayonesa de bacon

Tartar de atún con huevos fritos, aguacate, cebolla, brotes verdes y nuestra salsa dulce de soja, con tostas calientes

SEGUNDO A ELEGIR

cinco opciones · uno por persona

Presa de cerdo ibérico a la plancha con pimiento italiano y patatas fritas caseras

Costillar de cerdo asado a la brasa, gratinado con BBQ al whisky, con patatas fritas caseras

Solomillo de cerdo con salsa de queso de La Serena y patatas fritas

Codillo de cerdo asado a baja temperatura, acompañado de patatas fritas caseras

Tataki de lomo de atún rojo sobre cama de tomate asado, sésamo negro y brotes yodados con nuestra salsa de soja dulce

POSTRE

una verbena por cada 4 comensales

Verbena Golosa de Becada

Tarta de chocolate · Tarta de queso · Coulant de chocolate · Helados

BEBIDAS Y CAFÉ

Bebidas: 2 por persona a elegir entre cerveza, refrescos o zumos

Vino: 1 botella cada 4 comensales, a elegir entre Maruxa, Godello o Habla de la Tierra

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.

BECA DA

est. 2012

MENÚ CELEBRACIÓN DE TAPAS AL CENTRO

37⁵⁰ €

por persona

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

SEIS TAPAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

una ración por cada 4 comensales

Croquetas de bacalao con alga wakame y punto de mayonesa de ají rojo (4ud)

Quesos fritos con confitura de tomate casera (4ud)

Alcachofitas crujientes con aceite verde y lascas de jamón ibérico

Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con sardina ahumada, aguacate y cebolla,
acompañado de tostas calientes

Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera

Tapa de arroz: arroz a banda clásico con gambita pelada y trocitos de calamar

POSTRE

una verbena por cada 4 comensales

Verbena Golosa de Becada

Tarta de chocolate · Tarta de queso · Coulant de chocolate · Helados

BEBIDAS Y CAFÉ

Bebidas: 2 por persona a elegir entre cerveza, refrescos o zumos

Vino: 1 botella cada 4 comensales, a elegir entre Árabe o Viña Puebla, Crianza

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.

BECA DA

est. 2012

MENÚ CELEBRACIÓN SIN GLUTEN

33⁵⁰ €

por persona

Elaborado a partir de platos sin gluten de nuestra carta de alérgenos. Cerveza y pan sin gluten bajo petición.

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

DOS TAPAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

una ración por cada 4 comensales

Zamburiñas de las Rías Baixas con aliño mediterráneo (2ud, media ración)

Ensalada Mediterránea con mix de ahumados, queso feta, cebolla morada, alcaparras, cherrys, guacamole y vinagreta cítrica (media ración)

SEGUNDO A ELEGIR

cuatro opciones · uno por persona

Arroz a banda clásico con gambita pelada y trocitos de calamar

Arroz negro con calamar y ali oli

Arroz con pollo y verduras de temporada

Tataki de lomo de atún rojo sobre cama de tomate asado, sésamo negro y brotes yodados con nuestra salsa de soja dulce

POSTRE A ELEGIR

uno por persona, entre los dos

Nuestra tarta de queso casera con frutos rojos y toque de canela

Helado de hierbabuena y trocitos de chocolate

BEBIDAS Y CAFÉ

Bebidas: 2 por persona a elegir entre cerveza, refrescos o zumos

Vino: no incluido (consulta nuestra carta de vinos)

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.

BECA DA

est. 2012

MENÚ CELEBRACIÓN SIN LACTOSA

35⁰⁰ €

por persona

Elaborado a partir de platos sin lácteos de nuestra carta de alérgenos. Café con leche sin lactosa bajo petición.

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

DOS TAPAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

una ración por cada 4 comensales

Alcachofitas crujientes con aceite verde y lascas de jamón ibérico (media ración)
Tataki de lomo de atún rojo sobre cama de tomate asado, sésamo negro y brotes yodados con nuestra salsa de soja dulce (media ración)

SEGUNDO A ELEGIR

cuatro opciones · uno por persona

Carrilleras de cerdo estofadas con curry Ras el Hanout y vino tinto, servidas con patatas fritas caseras
Perolito de pollo con patatas fritas caseras
Arroz caldoso «colorao» de cangrejos, calamar y ají rojo, con un toque picantito
Arroz meloso del señorito, con atún, mejillones, gambitas peladas y espárragos trigueros

POSTRE A ELEGIR

uno por persona, entre los dos

Naranja preparada
Carrot Cake: tarta de zanahoria con crocanti de pistachos y canela

BEBIDAS Y CAFÉ

Bebidas: 2 por persona a elegir entre cerveza, refrescos o zumos

Vino: no incluido (consulta nuestra carta de vinos)

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.