BECADA · Alérgenos de los menús celebración

Alérgenos de declaración obligatoria (Reglamento UE 1169/2011). Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal antes de pedir.

Menú Celebración Basic

Plato	Gluten	Crustá-ceos	Huevos	Pescado	Cacahue-tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra-muces	Molus-cos
Entradas / tapas														
Hojaldre caliente de queso de cabra con tomate confitado	●						●					●		
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	●											●		
Segundos														
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	●			●										
Ensaladilla de gambas con migas de atún y tortilla de camarón XXL	●	●	●	●			●							
Postre, bebidas y otros														
Verbena Golosa de Becada (profiteroles, coulant de chocolate, tarta de queso y bolas de helado)	●		●		●		●	●						
Copa de vino de la casa												●		

Menú Celebración Arroz

Plato	Gluten	Crustá-ceos	Huevos	Pescado	Cacahue-tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra-muces	Molus-cos
Entradas / tapas														
Croquetas de bacalao con alga wakame y punto de mayonesa de ají rojo (4ud)	●	●	●	●			●	●				●		
Hojaldre caliente de queso de cabra con tomate confitado	●						●					●		
Terrina casera de foie macerado al brandy, con confitura de frutos rojos y tostas	●											●		
Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera	●											●		
Segundos														
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	●		●									●		
Carrilleras de cerdo estofadas con curry Ras el Hanout y vino tinto, servidas con patatas fritas caseras	●											●		
Postre, bebidas y otros														
Verbena Golosa de Becada (tarta de chocolate, tarta de queso, coulant de chocolate y helados)	●		●		●		●	●						
Vino de la botella a elegir (contiene sulfitos)												●		

Menú Noches

Plato	Gluten	Crustá-ceos	Huevos	Pescado	Cacahue-tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra-muces	Molus-cos
Entradas / tapas														
Zamburiñas de las Rías Baixas con aliño mediterráneo (4ud)														●
Alcachofitas crujientes con aceite verde y lascas de jamón ibérico	●											●		
Tabla de embutidos ibéricos: jamón de cebo, chorizo y salchichón ibéricos y lomo de cebo (alérgenos por confirmar)														
Segundos														
Perolito de pollo con patatas fritas caseras	●		●									●		
Carrilleras de cerdo estofadas con curry Ras el Hanout y vino tinto, servidas con patatas fritas caseras	●											●		
Solomillo de cerdo con salsa de queso de La Serena y patatas fritas	●						●					●		
Costillar de cerdo asado a la brasa, gratinado con BBQ al whisky, con 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, bebidas y otros														
Verbena Golosa de Becada (tarta de chocolate, tarta de queso, coulant de chocolate y helados)	●		●		●		●	●						
Vino de la botella a elegir (contiene sulfitos)												●		

Menú Celebración Arroz Premium

Plato	Gluten	Crustá-ceos	Huevos	Pescado	Cacahue-tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra-muces	Molus-cos
Entradas / tapas														
Tabla de embutidos ibéricos: jamón de cebo, chorizo y salchichón ibéricos y lomo de cebo (alérgenos por confirmar)														
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	●											●		
Segundos														
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, bebidas y otros														
Verbena Golosa de Becada (tarta de chocolate, tarta de queso, coulant de chocolate y helados)	●		●		●		●	●						
Vino de la botella a elegir (contiene sulfitos)												●		

Menú Celebración Sin Gluten

Plato	Gluten	Crustá-ceos	Huevos	Pescado	Cacahue-tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra-muces	Molus-cos
Entradas / tapas														
Zamburiñas de las Rías Baixas con aliño mediterráneo (4ud)														●
Ensalada Mediterránea con mix de ahumados, queso feta, cebolla morada, alcaparras, cherrys, guacamole y vinagreta cítrica				●			●							
Segundos														
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, bebidas y otros														
Nuestra tarta de queso casera con frutos rojos y toque de canela			●		●		●	●						
Helado de hierbabuena y trocitos de chocolate							●							

Menú Celebración Sin Lactosa

Plato	Gluten	Crustá-ceos	Huevos	Pescado	Cacahue-tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra-muces	Molus-cos
Entradas / tapas														
Alcachofitas crujientes con aceite verde y lascas de jamón ibérico	●											●		
Tataki de lomo de atún rojo sobre cama de tomate asado, sésamo negro y brotes yodados con nuestra salsa de soja dulce				●		●					●			
Segundos														
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, bebidas y otros														
Naranja preparada														
Carrot Cake: tarta de zanahoria con crocanti de pistachos y canela (sin lactosa según el responsable; la ficha de carta indica lácteos en el frosting)	●		●					●						

Los arroces con fideuá contienen gluten. El pan contiene gluten; hay opción sin gluten. «Puede contener trazas»: consulta al personal. Consulta los alérgenos de cervezas, refrescos y zumos con el personal. Tabla de embutidos ibéricos: alérgenos pendientes de confirmar.