

BECA DA

CART A

PARA ABRIR BOCA

Zamburiñas de las Rías Baixas gratinadas, con arroz de sushi, salsa Nikkei de ají rojo y alga wakame (1ud)	5 ⁹⁰ €
Tradicionales tortillitas de camarón gaditanas XXL con ali oli (2ud)	6 ⁹⁰ €
Croquetas de Jamón con cebolla crujiente y lascas de Ibéricos (4ud)	7 ⁹⁰ €
Tacos de tortillitas de camarón con tartar de atún marinado en soja y jengibre, aguacate, cebolla y lima (2ud)	8 ⁹⁰ €
Croquetas de bacalao con alga wakame y punto de mayonesa de ají rojo (4ud)	8 ⁹⁰ €
Quesos fritos con confitura de tomate casera (4ud)	9 ⁹⁰ €
Zamburiñas de las Rías Baixas con aliño mediterráneo (4ud)	9 ⁹⁰ €
Alcachofitas crujientes con aceite verde y lascas de jamón ibérico	13 ⁹⁰ €
Langostinos tempurizados sobre cama de arroz de sushi, con spicy de tomate, mayonesa trufada y sésamo	15 ⁹⁰ €

PARA DIPEAR Y COMPARTIR

Ensaladilla de gambas con migas de atún y tortilla de camarón XXL	15 ⁹⁰ €
Queso de torta al pimentón con tostas y confitura de tomate y cebolla	16 ⁵⁰ €
Terrina casera de foie macerado al brandy, con confitura de tomate y tostas	16 ⁹⁰ €
Queso provolone gratinado con pulled de cerdo, salsa de tomate, topping de pico de gallo y nachos	16 ⁹⁰ €
Combo Clásico Becada: tortillitas de camarón, croquetas variadas y quesos fritos, con confitura casera de tomate	16 ⁹⁰ €
Nachos con guacamole, pulled de cerdo, frijoles, cheddar, cebolla morada encurtida y pico de gallo	17 ⁹⁰ €
Becadas Fries con mix de quesos, cabezada de cerdo, mayonesa trufada y barbacoa blanca	19 ⁹⁰ €
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	25 ⁹⁰ €

VERDES Y ENSALADAS

Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con sardina ahumada, aguacate y cebolla, acompañado de tostas calientes	15 ⁰⁰ €
Ensalada Becada con pollo crujiente, pasas, queso feta, cebolla caramelizada, salsa buttermilk y crocanti de pipas	15 ⁰⁰ €
Ensalada Mediterránea con mix de ahumados, queso feta, cebolla morada, alcaparras, cherrys, guacamole y vinagreta cítrica	17 ⁵⁰ €

DEL MAR

Tartar de atún con aguacate y cebolla, aceite de trufa, ají rojo y alga wakame, con tostas de pan caliente	18 ⁵⁰ €
Tataki de lomo de atún rojo sobre cama de tomate asado, sésamo negro y brotes yodados con nuestra salsa de soja dulce	19 ⁰⁰ €
Tartar de atún con huevos fritos, aguacate, cebolla, brotes verdes y nuestra salsa dulce de soja, con tostas calientes	20 ⁵⁰ €

CLÁSICOS Y CARNES KM. 0

Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera	9 ⁰⁰ €
Huevos rotos con foie rallado, un toque de trufa y parmesano extremeño	15 ⁰⁰ €
Carrilleras de cerdo estofadas con curry Ras el Hanout y vino tinto, servidas con patatas fritas caseras	19 ⁰⁰ €
Solomillo de cerdo con salsa de queso de La Serena y patatas fritas	19 ⁵⁰ €
Codillo de cerdo asado a baja temperatura, acompañado de patatas fritas caseras	19 ⁵⁰ €
Costillar de cerdo asado a la brasa, gratinado con BBQ al whisky, con patatas fritas caseras	20 ⁵⁰ €
Presa de cerdo ibérico a la plancha con pimiento italiano y patatas fritas caseras	26 ⁵⁰ €

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 (pequeña, 2-3 personas)	12 ⁵⁰ €
Tortilla de patatas con queso de La Serena (pequeña, 2-3 personas)	17 ⁵⁰ €
Tortilla de patatas trufada con foie (pequeña, 2-3 personas)	19 ⁰⁰ €

DEL POLLO

Perolito o Cubo de pollo krunch con patatas fritas caseras	14⁰⁰ € / 20⁹⁵ €
Pollo selecto marinado en buttermilk y asado a la brasa con especias Nikkei y mayonesa trufada	16⁵⁰ €

ARROCES

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.

Arroz a banda clásico con gambita pelada y trocitos de calamar	12⁵⁰ €
Arroz negro con calamar y ali oli	13⁵⁰ €
Arroz de huerta con verduras de temporada	13⁵⁰ €
Arroz con pollo y verduras de temporada	15⁰⁰ €
Arroz caldoso «colorao» de cangrejos, calamar y ají rojo, con un toque picantito	17⁵⁰ €
Arroz meloso de caza, con ciervo estofado en curry y boletus	17⁵⁰ €
Arroz de ibéricos con costillitas, secreto, alcachofas y lascas de jamón	18⁵⁰ €
Arroz meloso del señorito, con atún, mejillones, gambitas peladas y espárragos trigueros	18⁵⁰ €
Arroz meloso de zamburiñas de las Rías Baixas y chipirón	19⁰⁰ €
Arroz meloso de carrilleras estofadas al curry con verduras de temporada	19⁵⁰ €
Arroz de pato confitado en su propia manteca con verduritas de temporada	19⁵⁰ €
Arroz de mariscos con calamar, zamburiñas, gambones, mejillones y almejas	19⁵⁰ €
Arroz meloso con bogavante, chipirones y gambitas peladas	24⁵⁰ €

PIZZAS AL HORNO DE PIEDRA

Pizza Margarita con salsa de tomate casera y mozzarella	12⁵⁰ €
Pizza Clásica: salsa de tomate, jamón york y queso	15⁰⁰ €
Pizza Mediterránea con salsa de tomate, crema de queso fresco, migas de atún en AOVE, cebolla fresca, cherrys y rúcula	15⁰⁰ €
Pizza tradicional de 4 quesos	16⁵⁰ €
Pizza BBQ Nikkei, con pulled de cerdo, cebolla frita, salsa barbacoa Nikkei, queso mozzarella y topping de teriyaki	18⁰⁰ €
Pizza del César, con pollo crujiente, lechugas, buttermilk, queso feta, pipas, pasas y cebolla confitada	19⁰⁰ €

Pizza Ibérica: con salsa de tomate, queso mozzarella, queso de La Serena, rodajas de tomate de la zona y lascas de jamón ibérico, con topping de aceite de oliva y tomillo	19⁰⁰ €
Pizza Marinera: con salsa de tomate, tartar de atún con mayonesa de ají rojo, sardinas ahumadas y topping de alga wakame	19⁵⁰ €
Pizza trufada con foie en lascas, queso de cabra y rúcula	23⁰⁰ €

POSTRES

Refrescante sorbete de limón al cava	6⁰⁰ €
Nuestra tarta de queso casera con frutos rojos y toque de canela	7⁰⁰ €
Tarta de zanahoria con frosting de queso, crocanti de pistachos y canela	7⁰⁰ €
Coulant de pistacho, con fondant de chocolate al brandy y helado de vainilla	7⁰⁰ €
Helado de hierbabuena y trocitos de chocolate	7⁰⁰ €
Tarta de galletas de la abuela con crema de lotus y helado de vainilla	7⁰⁰ €
Hojaldre de turrón con chocolate fondant y crocanti de pipas	8⁰⁰ €
Copa Boracay con helado de coco casero y Malibú	8⁰⁰ €

PARA LOS PEQUES DE LA CASA

Patatas fritas caseras	3⁰⁰ €
Nuggets de pollo con patatas fritas y ketchup	11⁰⁰ €
Pizza de jamón york y queso	13⁰⁰ €

VINOS

Precio por botella. Copa a 3,70 € en los vinos indicados (botella / copa).

Blancos

Marieta, Albariño <i>botella / copa</i>	15 ⁰⁰ €
Melior de Matarromera, Verdejo <i>botella / copa</i>	15 ⁰⁰ €
Árabe <i>botella / copa</i>	15 ⁵⁰ €
Yllera 5.5 Verdejo, Frizzante <i>botella / copa</i>	16 ⁵⁰ €
Maruxa, Godello <i>solo botella</i>	17 ⁰⁰ €
Menade, Verdejo <i>solo botella</i>	18 ⁵⁰ €

Tintos de la tierra

Viña Puebla, Crianza <i>botella / copa</i>	15 ⁵⁰ €
Unadir Roble <i>botella / copa</i>	16 ⁵⁰ €
Lengua Azul <i>botella / copa</i>	16 ⁵⁰ €
Palacio Quemado <i>botella / copa</i>	16 ⁵⁰ €
Habla de la Tierra <i>solo botella</i>	17 ⁵⁰ €
Huno, Pago de los Balancines	22 ⁵⁰ €
9 Cepas <i>solo botella</i>	23 ⁰⁰ €

Ribera del Duero

La Planta de Arzuaga <i>botella / copa</i>	19 ⁰⁰ €
Finca Resalso de Emilio Moro <i>botella / copa</i>	19 ⁰⁰ €
Antídoto <i>solo botella</i>	23 ⁵⁰ €
Arzuaga Crianza <i>solo botella</i>	33 ⁵⁰ €

Rioja y Jumilla

Heraclio Alfaro (Rioja) <i>botella / copa</i>	13 ⁰⁰ €
--	--------------------

Azpilicueta, Crianza (Rioja) <i>solo botella</i>	23⁰⁰ €
Cosme Palacio, Crianza (Rioja) <i>solo botella</i>	23⁵⁰ €
Juan Gil Etiqueta Plata (Jumilla)	25⁰⁰ €

Cavas

Roger Goulant, semiseco <i>solo botella</i>	19⁵⁰ €
--	--------------------------

Servicio de pan: 0,65 € por persona

BECA DA

MENÚ DEL DÍA · SEMANA 1

16⁵⁰ €

Tres tapitas, un segundo, un postre y una bebida incluida

TAPITAS · TRES POR COMENSAL

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

Croquetas de bacalao con alga wakame y mayonesa de ají rojo (2ud)

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

SEGUNDOS · A ELEGIR

Arroz a banda clásico con gambita pelada y trocitos de calamar

Solomillo de cerdo con salsa de queso de La Serena y patatas fritas (media ración)

Perolito de pollo con patatas fritas caseras

Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo

Los arroces se sirven para un mínimo de dos personas.

POSTRES · A ELEGIR

Refrescante sorbete de limón al cava

Coulant de Chocolate con Fondant

Naranja preparada

Pan no incluido: 0,65 € por persona

BECA DA

MENÚ DEL DÍA · SEMANA 2

16⁵⁰ €

Tres tapitas, un segundo, un postre y una bebida incluida

TAPITAS · TRES POR COMENSAL

Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con migas de atún y tostas calientes

Quesos fritos con confitura de tomate casera (2ud)

Tortillita de camarones XXL con ali oli (1ud)

SEGUNDOS · A ELEGIR

Arroz negro con calamar y ali oli

Pollo selecto marinado en buttermilk y asado a la brasa con especias Nikkei y mayonesa trufada (media ración)

Huevos rotos con queso parmesano extremeño (media ración)

Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo

Los arroces se sirven para un mínimo de dos personas.

POSTRES · A ELEGIR

Refrescante sorbete de limón al cava

Coulant de Chocolate con Fondant

Naranja preparada

Pan no incluido: 0,65 € por persona

BECA DA

MENÚ DEL DÍA · SEMANA 3

16⁵⁰ €

Tres tapitas, un segundo, un postre y una bebida incluida

TAPITAS · TRES POR COMENSAL

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

Quesos fritos con confitura de tomate casera (2ud)

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

SEGUNDOS · A ELEGIR

Arroz de huerta con verduras de temporada

Carrilleras de cerdo estofadas con curry Ras el Hanout y vino tinto, con patatas fritas caseras (media ración)

Callos con garbanzos

Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo

Los arroces se sirven para un mínimo de dos personas.

POSTRES · A ELEGIR

Refrescante sorbete de limón al cava

Coulant de Chocolate con Fondant

Naranja preparada

Pan no incluido: 0,65 € por persona

BECA DA

MENÚ DEL DÍA · SEMANA 4

16⁵⁰ €

Tres tapitas, un segundo, un postre y una bebida incluida

TAPITAS · TRES POR COMENSAL

Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con migas de atún y tostas calientes

Croquetas de bacalao con alga wakame y mayonesa de ají rojo (2ud)

Tortillita de camarones XXL con ali oli (1ud)

SEGUNDOS · A ELEGIR

Arroz con pollo y verduras de temporada

Tiradito de costillar de cerdo con salsa barbacoa (media ración)

Perolito de pollo con patatas fritas caseras

Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo

Los arroces se sirven para un mínimo de dos personas.

POSTRES · A ELEGIR

Refrescante sorbete de limón al cava

Coulant de Chocolate con Fondant

Naranja preparada

Pan no incluido: 0,65 € por persona

BECADA • Carta de alérgenos

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

Información elaborada a partir de las fichas de alérgenos existentes y las indicaciones del responsable. Los platos marcados con * se han derivado de platos similares.

Carta

Plato	Gluten	Crustá- ceos	Huevos	Pescado	Cacahue- tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra- muces	Molus- cos
Para abrir boca														
Zamburiñas de las Rías Baixas gratinadas, con arroz de sushi, salsa Nikkei de ají rojo y alga wakame (1ud)						●						●		●
Tradicionales tortillitas de camarón gaditanas XXL con ali oli (2ud)	●	●	●				●							
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)	●	●		●		●								
Croquetas de bacalao con alga wakame y punto de mayonesa de ají rojo (4ud)	●	●	●	●			●	●				●		
Quesos fritos con confitura de tomate casera (4ud)	●						●							
Zamburiñas de las Rías Baixas con aliño mediterráneo (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	●	●	●				●				●			
Para dipear y compartir														
Ensaladilla de gambas con migas de atún y tortilla de camarón XXL	●	●	●	●			●							
Queso de torta al pimentón con tostas y confitura de tomate y cebolla	●						●							
Terrina casera de foie macerado al brandy, con confitura de tomate y tostas	●											●		
Queso provolone gratinado con pulled de cerdo, salsa de tomate, topping de pico de gallo y nachos	●						●					●		
Combo Clásico Becada: tortillitas de camarón, croquetas variadas y quesos fritos, con confitura casera de tomate	●	●	●	●			●	●	●			●		
Nachos con guacamole, pulled de cerdo, frijoles, cheddar, cebolla morada encurtida y pico de gallo	●						●		●			●		
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	●		●				●	●	●			●		

Plato	Gluten	Crustá- ceos	Huevos	Pescado	Cacahue- tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra- muces	Molus- cos
Verdes y ensaladas														
Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con sardina ahumada, aguacate y cebolla, acompañado de tostas calientes	●			●										
Ensalada Becada con pollo crujiente, pasas, queso feta, cebolla caramelizada, salsa buttermilk y crocanti de pipas	●		●				●					●		
Ensalada Mediterránea con mix de ahumados, queso feta, cebolla morada, alcaparras, cherrys, guacamole y vinagreta cítrica				●			●							
Del mar														
Tartar de atún con aguacate y cebolla, aceite de trufa, ají rojo y alga wakame, con tostas de pan caliente	●			●		●	●							
Tataki de lomo de atún rojo sobre cama de tomate asado, sésamo negro y brotes yodados con nuestra salsa de soja dulce				●		●					●			
Tartar de atún con huevos fritos, aguacate, cebolla, brotes verdes y nuestra salsa dulce de soja, con tostas calientes	●		●	●		●								
Clásicos y carnes km. 0														
Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera	●											●		
Huevos rotos con foie rallado, un toque de trufa y parmesano extremeño	●		●				●					●		
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	●						●					●		
Codillo de cerdo asado a baja temperatura, acompañado de patatas fritas caseras	●											●		
Costillar de cerdo asado a la brasa, gratinado con BBQ al whisky, con patatas fritas caseras	●				●	●			●		●	●		
Presa de cerdo ibérico a la plancha con pimiento italiano y patatas fritas caseras	●											●		
Nacida en Villanueva de la Serena														
Tortilla de patatas clásica (pequeña, 2-3 personas)			●											
Tortilla de patatas con queso de La Serena (pequeña, 2-3 personas)			●				●							
Tortilla de patatas trufada con foie (pequeña, 2-3 personas)			●									●		
Del pollo														
Perolito o Cubo de pollo krunch con patatas fritas caseras	●		●									●		

Plato	Gluten	Crustá- ceos	Huevos	Pescado	Cacahue- tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra- muces	Molus- cos
Pollo selecto marinado en buttermilk y asado a la brasa con especias Nikkei y mayonesa trufada	●		●				●							
Arroces														
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									●			●		
Arroz con pollo y verduras de temporada									●			●		
Arroz caldoso «colorao» de cangrejos, calamar y ají rojo, con un toque picantito		●		●										●
Arroz meloso de caza, con ciervo estofado en curry y boletus									●			●		
Arroz de ibéricos con costillitas, secreto, alcachofas y lascas de jamón									●			●		
Arroz meloso del señorito, con atún, mejillones, gambitas peladas y espárragos trigueros		●		●										●
Arroz meloso de zamburiñas de las Rías Baixas y chipirón		●		●		●	●		●					●
Arroz meloso de carrilleras estofadas al curry con verduras de temporada									●			●		
Arroz de pato confitado en su propia manteca con verduritas de temporada						●			●			●		
Arroz de mariscos con calamar, zamburiñas, gambones, mejillones y almejas		●		●										●
Arroz meloso con bogavante, chipirones y gambitas peladas		●		●										●
Pizzas al horno de piedra														
Pizza Margarita con salsa de tomate casera y mozzarella	●						●							
Pizza Clásica: salsa de tomate, jamón york y queso	●						●					●		
Pizza Mediterránea con salsa de tomate, crema de queso fresco, migas de atún en AOVE, cebolla fresca, cherrys y rúcula *	●			●			●							
Pizza tradicional de 4 quesos	●						●							
Pizza BBQ Nikkei, con pulled de cerdo, cebolla frita, salsa barbacoa Nikkei, queso mozzarella y topping de teriyaki	●					●	●					●		
Pizza del César, con pollo crujiente, lechugas, buttermilk, queso feta, pipas, pasas y cebolla confitada	●		●				●					●		
Pizza Ibérica: con salsa de tomate, queso mozzarella, queso de La Serena, rodajas de tomate de la zona y lascas de jamón ibérico, con topping de aceite de oliva y tomillo	●						●					●		

Plato	Gluten	Crustá- ceos	Huevos	Pescado	Cacahue- tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra- muces	Molus- cos
Pizza Marinera: con salsa de tomate, tartar de atún con mayonesa de ají rojo, sardinas ahumadas y topping de alga wakame	●			●		●	●							
Pizza trufada con foie en lascas, queso de cabra y rúcula *	●						●					●		
Postres														
Refrescante sorbete de limón al cava							●					●		
Nuestra tarta de queso casera con frutos rojos y toque de canela			●		●		●	●						
Tarta de zanahoria con frosting de queso, crocanti de pistachos y canela	●		●				●	●						
Coulant de pistacho, con fondant de chocolate al brandy y helado de vainilla *	●		●				●	●				●		
Helado de hierbabuena y trocitos de chocolate							●							
Tarta de galletas de la abuela con crema de lotus y helado de vainilla	●		●		●	●	●							
Hojaldre de turrón con chocolate fondant y crocanti de pipas	●		●		●		●	●						
Copa Boracay con helado de coco casero y Malibú							●							
Para los peques de la casa														
Patatas fritas caseras	●													
Nuggets de pollo con patatas fritas y ketchup	●		●		●		●	●				●		
Pizza de jamón york y queso	●						●					●		
Vinos · Blancos														
Marieta, Albariño												●		
Melior de Matarromera, Verdejo												●		
Árabe												●		
Yllera 5.5 Verdejo, Frizzante												●		
Maruxa, Godello												●		
Menade, Verdejo												●		
Vinos · Tintos de la tierra														
Viña Puebla, Crianza												●		
Unadir Roble												●		
Lengua Azul												●		
Palacio Quemado												●		
Habla de la Tierra												●		

Plato	Gluten	Crustá- ceos	Huevos	Pescado	Cacahue- tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra- muces	Molus- cos
Huno, Pago de los Balancines												●		
9 Cepas												●		
Vinos · Ribera del Duero														
La Planta de Arzuaga												●		
Finca Resalso de Emilio Moro												●		
Antídoto												●		
Arzuaga Crianza												●		
Vinos · Rioja y Jumilla														
Heraclio Alfaro (Rioja)												●		
Azpilicueta, Crianza (Rioja)												●		
Cosme Palacio, Crianza (Rioja)												●		
Juan Gil Etiqueta Plata (Jumilla)												●		
Vinos · Cavas														
Roger Goulant, semiseco												●		

Menús del día • 16,50 € (3 tapitas, 1 segundo, 1 postre y bebida)

Plato	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
Semana 1 • Tapitas														
Ensalada Mediterránea con mix de ahumados, queso feta, cebolla morada, alcaparras, cherrys, guacamole y vinagreta cítrica (media ración)				●			●							
Croquetas de bacalao con alga wakame y mayonesa de ají rojo (2ud)	●	●	●	●			●	●				●		
Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera	●											●		
Semana 1 • Segundos														
Arroz a banda clásico con gambita pelada y trocitos de calamar		●		●										●
Solomillo de cerdo con salsa de queso de La Serena y patatas fritas (media ración)	●						●					●		
Perolito de pollo con patatas fritas caseras	●		●									●		
Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo			●											
Semana 1 • Postres														
Refrescante sorbete de limón al cava							●					●		
Coulant de Chocolate con Fondant	●		●				●							
Naranja preparada														
Semana 2 • Tapitas														
Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con migas de atún y tostas calientes *	●			●										
Quesos fritos con confitura de tomate casera (2ud)	●						●							
Tortillita de camarones XXL con ali oli (1ud)	●	●	●				●							
Semana 2 • Segundos														
Arroz negro con calamar y ali oli		●	●	●										●
Pollo selecto marinado en buttermilk y asado a la brasa con especias Nikkei y mayonesa trufada (media ración)	●		●				●							
Huevos rotos con queso parmesano extremeño (media ración) *	●		●				●							
Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo			●											
Semana 2 • Postres														
Refrescante sorbete de limón al cava							●					●		
Coulant de Chocolate con Fondant	●		●				●							

Plato	Gluten	Crustá- ceos	Huevos	Pescado	Cacahue- tes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra- muces	Molus- cos
Naranja preparada														
Semana 3 · Tapitas														
Ensalada Mediterránea con mix de ahumados, queso feta, cebolla morada, alcaparras, cherrys, guacamole y vinagreta cítrica (media ración)				●			●							
Quesos fritos con confitura de tomate casera (2ud)	●						●							
Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera	●											●		
Semana 3 · Segundos														
Arroz de huerta con verduras de temporada									●			●		
Carrilleras de cerdo estofadas con curry Ras el Hanout y vino tinto, con patatas fritas caseras (media ración)	●											●		
Callos con garbanzos	●								●			●		
Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo			●											
Semana 3 · Postres														
Refrescante sorbete de limón al cava							●					●		
Coulant de Chocolate con Fondant	●		●				●							
Naranja preparada														
Semana 4 · Tapitas														
Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con migas de atún y tostas calientes *	●			●										
Croquetas de bacalao con alga wakame y mayonesa de ají rojo (2ud)	●	●	●	●			●	●				●		
Tortillita de camarones XXL con ali oli (1ud)	●	●	●				●							
Semana 4 · Segundos														
Arroz con pollo y verduras de temporada									●			●		
Tiradito de costillar de cerdo con salsa barbacoa (media ración)	●				●	●			●		●	●		
Perolito de pollo con patatas fritas caseras	●		●									●		
Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo			●											
Semana 4 · Postres														
Refrescante sorbete de limón al cava							●					●		
Coulant de Chocolate con Fondant	●		●				●							
Naranja preparada														

Los arroces con fideuá contienen gluten. El pan contiene gluten; hay opción sin gluten. Los platos con gluten lo llevan solo en guarniciones, tostas o especias decorativas. «Puede contener trazas»: consulta al personal.