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.

Carta

Plato	Gluten	Crustá-ceos	Huevos	Pescado	Cacahu-etes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra-muces	Molus-cos	Puede contener trazas
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	●						●					●			
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	●					●	●			●		●			
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)	●		●				●	●	●			●			*Crustáceos, Moluscos, Pescado, Soja, Mostaza*
Croquetas de bacalao con alga wakame y punto de mayonesa de ají rojo (4ud)	●	●	●	●			●	●				●			*Moluscos, Sésamo, Soja, Apio, Mostaza*
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	●											●			
Perolito de pollo krunch con patatas fritas caseras	●		●									●			
Langostinos tempurizados sobre cama de arroz de sushi, con spicy de tomate, mayonesa trufada y sésamo	●	●	●				●				●				
Tabla de quesos (queso tierno de vaca, queso curado de torta, queso de cabra madurado y queso azul con leche de cabra), con confitura de tomate anisada y tostas de pan caliente	●						●	●							
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	●		●				●					●			

Plato	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos	Puede contener trazas
Del mar															
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	●		●	●		●									
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 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		●		●										●	
Clásicos y carnes km. 0															
Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera	●											●			
Huevos rotos con patatas fritas caseras, parmesano extremeño y salsa de boletus y foie con trufa	●		●				●					●			
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	●						●					●			
Salteado de solomillo con patatas fritas caseras y lascas de ibéricos	●											●			
Costillar de cerdo asado a la brasa, gratinado con BBQ al whisky, con 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)			●									●			

Plato	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos	Puede contener trazas
Combos para grupos															
Combo Becada: tortillitas de camarón, croquetas variadas y quesos fritos, con confitura casera de tomate	●	●	●	●			●	●	●			●			
Cubo de Pollo Krunch con patatas fritas caseras	●		●									●			
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	●		●				●	●	●			●			
Pizzas al horno de piedra															
Pizza Clásica: salsa de tomate, jamón york y queso	●						●					●			
Pizza tradicional de 4 quesos	●						●								
Pizza BBQ Nikkei, con pulled de cerdo, cebolla frita, salsa barbacoa Nikkei, queso mozzarella y topping de teriyaki	●					●	●					●			
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	●						●					●			
Pizza de carrilleras de cerdo ibérico con cebolla dulce y reducción de salsa de Pedro Ximénez (alérgenos por confirmar)															
Pizza trufada con foie en lascas, queso de cabra, rúcula y cebolla caramelizada	●						●					●			
Para los peques de la casa															
Nuggets de pollo con patatas fritas y ketchup	●		●		●		●	●				●			
Pizza de jamón york y queso	●						●					●			
Postres															
Nuestra tarta de queso casera con frutos rojos y toque de canela			●		●		●	●							*Soja*
Tarta de zanahoria con froosting de queso, crocanti de pistachos y canela	●		●				●	●							
Coulant de pistacho, con fondant de chocolate al brandy y helado de vainilla	●		●				●	●				●			*Soja*
Helado de hierbabuena y trocitos de chocolate							●								*Frutos de cáscara, Soja*
Tarta de galletas de la abuela con crema de lotus y helado de vainilla	●		●		●	●	●								
Hojaldre de turrón con chocolate fondant y crocanti de pipas	●		●		●		●	●							*Sésamo, Pescado, Mostaza, Soja*
Copa Boracay con helado de coco casero y Malibú							●								
Vinos · Blancos															
Marieta, Albariño												●			
Melior de Matarromera, Verdejo												●			
Árabe												●			
Yllera 5.5 Verdejo, Frizzante												●			
Maruxa, Godello												●			

Plato	Gluten	Crustá-ceos	Huevos	Pescado	Cacahu-etes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra-muces	Molus-cos	Puede contener trazas
Menade, Verdejo												●			
Vinos · Tintos de la tierra															
Viña Puebla, Crianza												●			
Unadir Roble												●			
Lengua Azul												●			
Palacio Quemado												●			
Habla de la Tierra												●			
Huno, Pago de los Balancines												●			
Vinos · Ribera del Duero															
La Planta de Arzuaga												●			
Finca Resalso de Emilio Moro												●			
Antídoto												●			
Arzuaga Crianza												●			
Vinos · Rioja y Jumilla															
Azpilicueta, Crianza (Rioja)												●			
Cosme Palacio, Crianza (Rioja)												●			
Juan Gil Etiqueta Plata (Jumilla)												●			
Vinos · Cavas															
Roger Goulant, semiseco												●			

Menús del día

Plato	Gluten	Crustá-ceos	Huevos	Pescado	Cacahu-etes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra-muces	Molus-cos	Puede contener trazas
Semana 1															
Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con sardina ahumada, aguacate y cebolla, acompañado de tostas calientes (media ración, para compartir)	●			●											
Quesos fritos con confitura de tomate casera (2ud, para compartir)	●						●								
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			●												
Refrescante sorbete de limón al cava							●					●			
Coulant de Chocolate con Fondant	●		●				●								*Soja, Frutos de cáscara*
Naranja preparada															
Café															
Semana 2															
Ensalada Becada con pollo crujiente, pasas, queso feta, cebolla caramelizada, salsa buttermilk y crocanti de pipas (media ración, para compartir)	●		●				●					●			
Croquetas de Jamón con cebolla crujiente y lascas de Ibéricos (2ud, para compartir)	●		●				●	●	●			●			*Crustáceos, Moluscos, Pescado, Soja, Mostaza*
Arroz negro con calamar y ali oli		●	●	●										●	
Codillo de cerdo asado a baja temperatura, acompañado de patatas fritas caseras (media ración)	●											●			
Huevos rotos con queso parmesano extremeño (media ración)	●		●				●								
Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo			●												
Refrescante sorbete de limón al cava							●					●			
Coulant de Chocolate con Fondant	●		●				●								*Soja, Frutos de cáscara*
Naranja preparada															
Café															
Semana 3															
Ensaladilla de gambas con migas de atún y tortilla de camarón XXL (media ración, para compartir)	●	●	●	●			●								
Morcilla de Guadalupe estilo krunch, con patatas fritas caseras y pimentón dulce de La Vera (media ración, para compartir)	●											●			
Arroz de huerta con verduras de temporada									●			●			

Plato	Gluten	Crustá-ceos	Huevos	Pescado	Cacahu-etes	Soja	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altra-muces	Molus-cos	Puede contener trazas
Carrilleras de cerdo estofadas con curry Ras el Hanout y vino tinto, con patatas fritas caseras (media ración)	●											●			
Gyozas de buey con salsa de queso de torta de La Serena (4 unidades) (alérgenos por confirmar)															
Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo			●												
Refrescante sorbete de limón al cava							●					●			
Coulant de Chocolate con Fondant	●		●				●								*Soja, Frutos de cáscara*
Naranja preparada															
Café															
Semana 4															
Croquetas de queso de los Ibores con tomate confitado (para compartir) (alérgenos por confirmar)															
Ensaladilla de marisco y migas de atún sobre tosta de pan negro (media ración, para compartir)	●	●	●	●			●								
Arroz con pollo y verduras de temporada									●			●			
Tiradito de costillar de cerdo con salsa barbacoa (media ración)	●				●	●			●		●	●			
Lengua de cerdito con pimentón y AOVE, con patatas fritas (alérgenos por confirmar)															
Tortilla de patatas clásica (pequeña), para compartir: la deben elegir 2 comensales. Bajo encargo			●												
Refrescante sorbete de limón al cava							●					●			
Coulant de Chocolate con Fondant	●		●				●								*Soja, Frutos de cáscara*
Naranja preparada															
Café															

Los arroces con fideuá contienen gluten. El pan contiene gluten; hay opción sin gluten. «Puede contener trazas»: consulta al personal.
Los platos marcados «alérgenos por confirmar» son novedades de carta: consulta al personal antes de pedirlos.