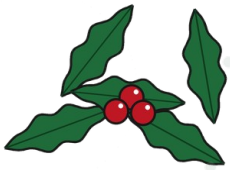


BECADA

est. 2012



MENÚ CELEBRACIÓN BASIC

25^{00} €

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

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 (media ración)

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)

POSTRE

una verbena por cada 4 comensales

Verbena Golosa de Becada

Profiteroles · Coulant de chocolate · Tarta de queso · Bolas de helado

BEBIDAS Y CAFÉ

Bebidas: 2 por persona a elegir entre cerveza, refrescos, zumos o copa de vino de la casa

Vino: no incluido (consulta nuestra carta de vinos)

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

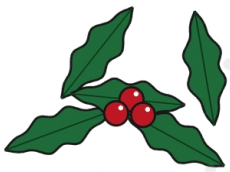
Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.





BECADA

est. 2012



MENÚ CELEBRACIÓN ARROZ

42,50 €

por persona

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

CUATRO ENTRADAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

cada 4 comensales prueban 4 platos distintos

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

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
Carrilleras de cerdo estofadas con curry Ras el Hanout y vino tinto, servidas con patatas fritas caseras

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 Unadir Roble (tinto), Árabe (semidulce) o Melior de Matarromera (verdejo)
Café: para cada comensal
Pan: 1 por comensal



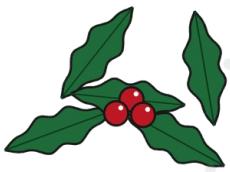
Los arroces se sirven para un mínimo de dos personas.

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



BECADA

est. 2012



MENÚ NOCHES

45^{50} €

por persona

Menú disponible únicamente por las noches.

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

TRES ENTRADAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

cada 4 comensales prueban 3 platos distintos

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

SEGUNDO A ELEGIR

cinco opciones · uno por persona

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

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 La Planta de Arzuaga (tinto), Árabe (semidulce) o Melior de Matarromera (verdejo)

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

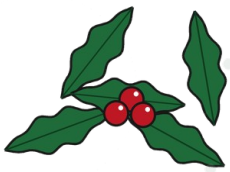


Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.



BECADA

est. 2012



MENÚ CELEBRACIÓN ARROZ PREMIUM

49^{50} €

por persona

Menú para mesas de un mínimo de 10 comensales

CUATRO ENTRADAS PARA COMPARTIR AL CENTRO

cada 4 comensales prueban 4 platos distintos

Tabla de embutidos ibéricos: jamón de cebo, chorizo y salchichón ibéricos y lomo de cebo

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 La Planta de Arzuaga (tinto), Árabe (semidulce) o Melior de Matarromera (verdejo)

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal



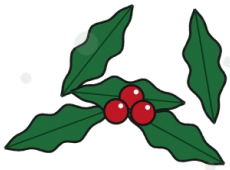
Los arroces se sirven para un mínimo de dos personas.

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



BECADA

est. 2012



MENÚ CELEBRACIÓN SIN GLUTEN

33,50 €

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)

Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con sardina ahumada, aguacate y cebolla, acompañado de tostas de pan sin gluten (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

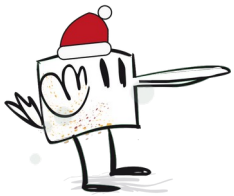
Vino: no incluido (consulta nuestra carta de vinos)

Café: para cada comensal

Pan: 1 por comensal

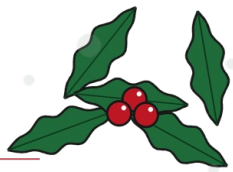
Si tienes cualquier alergia o intolerancia, consulta siempre con el personal.





BECADA

est. 2012



MENÚ CELEBRACIÓN SIN LACTOSA

35^{00} €

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

tres 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 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.

