BECADA

CARTA

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 €
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 €

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 €
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 €
Perolito de pollo krunch con patatas fritas caseras	14,00 €
Langostinos tempurizados sobre cama de arroz de sushi, con spicy de tomate, mayonesa trufada y sésamo	15,90 €
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	17,50 €

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 €

DEL MAR

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 €

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	12,50 €
Arroz negro con calamar y ali oli	13,50 €
Arroz de huerta con verduras de temporada	13,50 €
Arroz con pollo y verduras de temporada	15,00 €
Arroz meloso de caza, con ciervo estofado en curry y boletus	17,50 €
Arroz de ibéricos con costillitas, secreto, alcachofas y lascas de jamón	18,50 €
Arroz meloso del señorito, con atún, mejillones, gambitas peladas y espárragos trigueros	18,50 €
Arroz meloso de zamburiñas de las Rías Baixas y chipirón	19,00 €
Arroz meloso de carrilleras estofadas al curry con verduras de temporada	19,50 €
Arroz de pato confitado en su propia manteca con verduritas de temporada	19,50 €
Arroz de mariscos con calamar, zamburiñas, gambones, mejillones y almejas	19,50 €
Arroz meloso con bogavante, chipirones y gambitas peladas	24,50 €

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 patatas fritas caseras, parmesano extremeño y salsa de boletus y foie con trufa	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 €
Salteado de solomillo con patatas fritas caseras y lascas de ibéricos	19,50 €
Costillar de cerdo asado a la brasa, gratinado con BBQ al whisky, con patatas fritas caseras	20,50 €

NACIDA EN VILLANUEVA DE LA SERENA

«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».

(Por encargo)

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 €

COMBOS PARA GRUPOS

Combo Becada: tortillitas de camarón, croquetas variadas y quesos fritos, con confitura casera de tomate	16,90 €
Cubo de Pollo Krunch con patatas fritas caseras	20,95 €
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 €

PIZZAS AL HORNO DE PIEDRA

Pizza Clásica: salsa de tomate, jamón york y queso	15,00 €
Pizza tradicional de 4 quesos	16,50 €
Pizza BBQ Nikkei, con pulled de cerdo, cebolla frita, salsa barbacoa Nikkei, queso mozzarella y topping de teriyaki	18,00 €
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	19,00 €
Pizza de carrilleras de cerdo ibérico con cebolla dulce y reducción de salsa de Pedro Ximénez	19,00 €
Pizza trufada con foie en lascas, queso de cabra, rúcula y cebolla caramelizada	23,00 €

PARA LOS PEQUES DE LA CASA

Nuggets de pollo con patatas fritas y ketchup	11,00 €
Pizza de jamón york y queso	13,00 €

POSTRES

Nuestra tarta de queso casera con frutos rojos y toque de canela	7,00 €
Tarta de zanahoria con froosting de queso, crocanti de pistachos y canela	7,00 €
Coulant de pistacho, con fondant de chocolate al brandy y helado de vainilla	7,00 €
Helado de hierbabuena y trocitos de chocolate	7,00 €
Tarta de galletas de la abuela con crema de lotus y helado de vainilla	7,00 €
Hojaldre de turrón con chocolate fondant y crocanti de pipas	8,00 €
Copa Boracay con helado de coco casero y Malibú	8,00 €

VINOS

Precio por botella.

Blancos

Marieta, Albariño	15,00 €
Melior de Matarromera, Verdejo	15,00 €
Árabe	15,50 €
Yllera 5.5 Verdejo, Frizzante	16,50 €
Maruxa, Godello	17,00 €
Menade, Verdejo	18,50 €

Tintos de la tierra

Viña Puebla, Crianza	15,50 €
Unadir Roble	16,50 €
Lengua Azul	16,50 €
Palacio Quemado	16,50 €
Habla de la Tierra	17,50 €
Huno, Pago de los Balancines	22,50 €

Ribera del Duero

La Planta de Arzuaga	19,00 €
Finca Resalso de Emilio Moro	19,00 €
Antídoto	23,50 €
Arzuaga Crianza	33,50 €

Rioja y Jumilla

Azpilicueta, Crianza (Rioja)	23,00 €
Cosme Palacio, Crianza (Rioja)	23,50 €
Juan Gil Etiqueta Plata (Jumilla)	25,00 €

Cavas

Roger Goulant, semiseco	19,50 €

Servicio de pan: 0,65 € por persona.