

becerrita
































STARTERS/ENTRADAS

(precio por comensal-price for person)

Bread and starters Pan y Entradas    	2,90€
Crispylass bread with loin of smoked sardine Pan de Cristal con Lomo de Sardina Ahumada     	5,90€
Stuffed artichoke with blue cheese Alcaucil Relleno de Queso Azul   	5,90€
Prawns hamburger patty with garlic Hamburguesita de Gambas al Ajillo 	7,20€
Bread soaked in mille and honey Torrija con Morcilla de Arroz y Miel      	5,50€
Grilled octopus with potatoes and garlic mayonnaise Tronco de Pulpo a la Parrilla   	7,20€
Fresh duck liver in sweet wine Higado Fresco de Pato al Pedro Ximénez 	7,20€

STARTERS/ENTRADAS

(precio por plato-price per plate)

"Jamón Ibérico" (Spanish Ham) Jamón Ibérico de Bellota D.O.Sierra de Huelva	26,00€
Raw shrimps marinated with lemon  Gambas Blancas al Limón, 200 grs	33,00€
Organic Caviar from Riofrío, 15 grs.  Caviar Ecológico de Riofrío, 15 grs.	44,00€
Organic tomatoes salad with red peppers and tuna   Ensalada de Tomates Ecológicos, Pimentada y Ventresca de Bonito	22,00€
Kobe Beef carpaccio with watercress, cheese and walnuts    Carpacho de Buey con Canónigos, Queso y Nueces	19,50€
Potatoes, mayonnaise and prawns    Ensaladilla de Gambas	17,90€
Mackerel marinated with cold white soup of garclics and almonds    Caballa Marinada con Fondo de Ajo Blanco	17,90€
Gazpacho- cold soup with vegetables, ham iberico and bolied eggs    Crema de Gazpacho Salmorejado con Huevo y Jamón	11,50€
Grilled vegetables Parrillada de Verduras Naturales	14,50€
Potatoes and eggs cake fritters    Buñuelitos de Tortilla de "Papas"	15,90€
Ox's tail croquettes     Croquetas de Cola de Toro	18,90€
Scallops and shrimps meatballs with zucchini sauce      Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas	20,90€
Sautéed scallops with red prawns    Salteado de Carabineros y Vieiras	33,00€

10% VAT INCLUDED

Starters with price per person will be served for full tables
Los entrantes con precio por comensal se sirven por mesas completas

ALMADRABA'S WILD RED TUNA

Red tuna tartare

Tartar de Atún Rojo de Almadraba



25,50€

Red tuna tataki with salmorejo and ham "ibérico"

Tataki de Descargado de Atún Rojo sobre Fondo de Salmorejo y Jamón



25,50€

Red tuna belly with green mayonnaise

Ventresca de Atún Rojo con Ali-Oli de Albahaca



27,50€

FISH-PESCADOS

Daily fish from local market

Selección Diaria de Pescados en Lonja

Ask
Consultar

Fried calamaries with cod cheeks in green sauce

Calamar Frito Relleno de Cочochas de Bacalao en Salsa Verde



24,50€

Fried Cod fish with fried garlic in olive oil and vinegar

Bacalao Norte-Sur (frito, con ajitos, perejil y vinagre)



24,50€

MEATS-CARNES

Sirloin of veal in sherry wine sauce

Solomillo de Ternera al Pedro Ximénez

24,50€

Lamb chops fried in olive oil with garlics,sherry wine sauce and fried french potatoes

Chuletitas de Cordero Lechal Fritas con Ajo y Jerez



25,60€

Galician beef entrecote

Lomo Bajo de Vaca Rubia Gallega, 300 grs

26,50€

Frisona beef chop, 800 grs. 2 pax

Chuleta de Vaca Frisona 800 grs. (2 pax)

62,00€

Grilled pork "ibérico" with mustard sauce and sugar

Presalada Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente



24,50€

Ox's tail in traditional sauce from Seville

Guiso de Cola de Toro "Sevillana"



23,50€

10% VAT INCLUDED



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre
y sulfitos



Moluscos



Altramuces