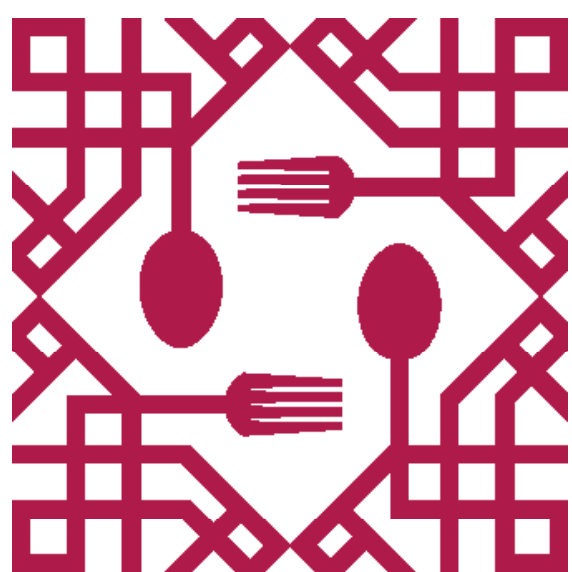




becerrita

DESCUBRE
NUESTROS

Planes



PLAN 45

CONDICIONES

- Selección de 8 platos del listado para servirlos pausadamente para compartir al centro de la mesa.
- Tapapostre del día incluido
- Bebidas EXCLUIDAS
- Precio 45€/pax IVA Incluido.
- Servicio por mesas completas (una ración cada 4 comensales aprox.)
- Para grupos de más de 12 comensales es necesario seleccionar los ocho platos al hacer la reserva.

PRECIO POR
COMENSAL
40,91€+10% IVA

45€



RACIONES PARA COMPARTIR

Gazpacho Salmorejado con Huevo Duro y Jamón
Ensalada de Tomates Ecológicos, Flor de Alcachofa
y Ventresca Pez de Espada Escabechada
Caballa Marinada y Frita, Velo de Papada Ibérica, Pimiento Frito, Salmorejo y Pan de Cereales
Ensaladilla de Gambas
Sashimi de Atún Rojo -60º, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole
Tuna Tartar -60º al Estilo del Steak
Descargamento de Atún Rojo -60º Trinchado sobre Arroz Frito
Alcaucil Relleno de Queso Payoyo
Buñuelos de Tortilla de "Papas"
Hamburguesita de Gambas al Ajillo
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas sobre Salsa de Calabacines
Tronco de Pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-Oli
Taquitos de Bacalao Frito
Empanada de Morcilla de Arroz y Queso
San Jacobito
Croquetas de Cola de Toro
Hígado Fresco de Pato al Pedro Ximénez
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente
Solomillo de Ternera al RF
(con patatas fritas y salteado con ajito, perejil y oloroso medio)
Guiso de Cola de Toro a la "Sevillana"

TAPAPOSTRE

Tapa Dulce del día

PLAN 52

CONDICIONES

- Elección 3 entradas del listado para compartir al centro de la mesa a modo de primer plato. (una ración cada 4 personas aprox.)
- Segundo plato libre elección entre las opciones listadas
- Bebidas EXCLUIDAS
- Precio 52€/pax IVA Incluido.
- Servicio por mesas completas
- Para grupos de más de 12 comensales es necesario seleccionar las entradas al hacer la reserva. También se reducirán las opciones de carne y pescado a cuatro

PRECIO POR
COMENSAL
47,27€+10% IVA
52€

ENTRADAS

a elegir tres

Jamón Ibérico de Bellota- D.O. Sierra de Huelva
Lomito Ibérico de Bellota- D.O. Sierra de Huelva
Terna de Quesos (Cabra Payoya, Oveja del Roncal y Stilton)
Gazpacho Salmorejado con Huevo y Jamón
Ensalada de Tomates Ecológicos, Flor de Alcachofa
y Ventresca Pez de Espada Escabechada
Caballa Marinada y Frita, Velo de Papada Ibérica, Pimiento Frito, Salmorejo y Pan de Cereales
Ensaladilla de Gambas
Sashimi de Atún Rojo -60º, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole
Tuna Tartar -60º al Estilo del Steak
Descargamento de Atún Rojo Trinchado -60º sobre Arroz Frito
Alcaucil Relleno de Crema de Queso Payoyo
Buñuelos de Tortilla de "Papas"
Hamburguesita de Gambas al Ajillo
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas sobre Salsa de Calabacines
Tronco de Pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-Oli
Hígado Fresco de Pato al Pedro Ximénez
Croquetas de Cola de Toro

SEGUNDO PLATO

Arroz Meloso de Pulpo y Rape
Pescado del Día Seleccionado en Lonja
Bacalao Confitado, Pasta Fresca y Salsa de Higos
Parpatana de Atún Rojo a la Brasa con Salsa al Whisky y Patatas Panaderas Fritas
Calamar Frito Relleno de Cocochas de Bacalao en Salsa Verde
Solomillo de Ternera "Señor Marqués"
(medallones fritos con aceite de oliva virgen y ajitos)
Solomillo Ibérico de Bellota "Wellington"
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente
Chuleta de Solomillo de Vaca
Lomo Vaca Rubia Gallega
Guiso de Cola de Toro a la Andaluza

POSTRES

Selección Individual de Repostería
(Brownie de Chocolate y Crema Tostada, Tocino de Cielo y Leche Frita)

PLAN 72

CONDICIONES

- Elección 4 entradas del listado para compartir al centro de la mesa a modo de primer plato. (una ración cada 4 personas).
- Segundo plato libre elección entre las opciones listadas
- Precio 72€ IVA Incluido.
- No incluidas consumiciones de barra
- Servicio por mesas completas
- Para grupos de más de 12 comensales es necesario seleccionar las entradas al hacer la reserva.

PRECIO POR
COMENSAL
65,45€+10% IVA
72€

ENTRADAS

a elegir cuatro

Jamón Ibérico de Bellota- D.O. Sierra de Huelva
Lomito Ibérico de Bellota- D.O. Sierra de Huelva
Terna de Quesos (Cabra Payoya, Oveja del Roncal y Stilton)
Gazpacho Salmorejado con Huevo y Jamón
Ensalada de Tomates Ecológicos, Flor de Alcachofa y Ventresca Pez de Espada Escabechada
Caballa Marinada y Frita, Velo de Papada Ibérica, Pimiento Frito, Salmorejo y Pan de Cereales
Ensaladilla de Gambas
Sashimi de Atún Rojo -60º, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole
Tuna Tartar -60º al Estilo del Steak
Descargamento de Atún Rojo Trinchado -60º sobre Arroz Frito
Alcaucil Relleno de Crema de Queso Payoyo
Buñuelos de Tortilla de "Papas"
Hamburguesita de Gambas al Ajillo
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas sobre Salsa de Calabacines
Tronco de Pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-Oli
Hígado Fresco de Pato al Pedro Ximénez
Croquetas de Cola de Toro

SEGUNDO PLATO

Arroz Meloso de Pulpo y Rape
Pescado del Día Seleccionado en Lonja
Bacalao Confitado, Pasta Fresca y Salsa de Higos
Ventresca Atún Rojo -60º, Berenjenas Esparragadas y Emulsión de Sherry
Parpatana de Atún Rojo a la Brasa con Salsa al Whisky y Patatas Panaderas Fritas
Calamar Frito Relleno de Cocochas de Bacalao en Salsa Verde
Solomillo de Ternera "Señor Marqués"
(medallones fritos con aceite de oliva virgen y ajitos)
Solomillo Ibérico de Bellota "Wellington"
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente
Chuleta de Solomillo de Vaca
Lomo Vaca Rubia Gallega
Guiso de Cola de Toro a la Andaluza

POSTRES

Selección Individual de Repostería
(Brownie de Chocolate y Crema Tostada, Tocino de Cielo y Leche Frita)

BODEGA

Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Manzanilla Toneles Gordos- D.O Jerez-Xérès-Sherry
Blanco Oínoz Verdejo- D.O. Rueda
Tinto Azpilicueta Origen Crz.- D.O.Ca. Rioja
Agua Ultrafiltrada
Café

NUESTROS COMEDORES

COMEDOR PRINCIPAL - 30 COMENSALES

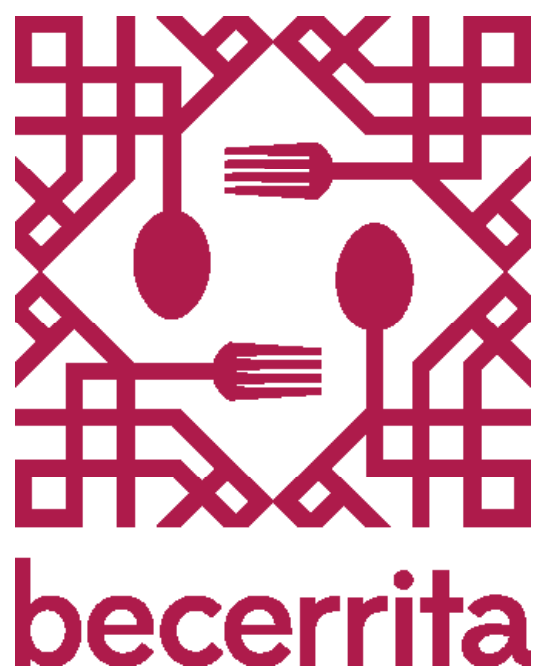
COMEDOR IMPERIAL - 14 COMENSALES

COMEDOR PUERTA DE CARMONA - 60 COMENSALES

COMEDOR PILATOS - 14 COMENSALES

COMEDOR DON ENRIQUE - 5 COMENSALES

COMEDOR MEDINACELI - 3 COMENSALES



954 412 057

restaurante@becerrita.com
Calle Recaredo, 9 - 41003 Sevilla
www.becerrita.com