

becerrita

DESCUBRE  
NUESTROS

*Planes*



# PLAN 36

## CONDICIONES

- Selección de 8 platos del listado para servirlos pausadamente para compartir al centro de la mesa.
- Tapapostre del día incluido.
- Bebidas EXCLUIDAS.
- 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  
32,73€ + 10% IVA  
**36€**



## PARA COMPARTIR

Ensaladilla de Gambas  
Gazpacho Salmorejado con Huevo y Jamón  
Carpacho de Buey Wagyu con Canónigos, Nueces y Queso  
Pan de Cristal con Lomo de Sardina Ahumada  
Caballa Marinada con Fondo de Ajo Blanco  
Tartar de Atún Rojo de Almadraba -60º  
Tatakí de Atún Rojo -60º con Fondo de Salmorejo y Jamón  
Torrija de Morcilla de Arroz y Miel  
Alcaucil Relleno de Queso Azul  
Hamburguesita de Gambas al Ajillo  
Pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-Oli  
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas  
"Tosta" de Foie Fresco al Pedro Ximénez  
Buñuelitos de Tortilla de "Papas"  
San Jacobito  
Croquetas de Cola de Toro  
Taquitos de Bacalao Frito  
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 "Sevillana"

## TAPAPOSTRE

Tapa Dulce del día

# PLAN 43

## CONDICIONES

•Elección 3 entradas del listado para copartir 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.

•Servicio por mesas completas.

•Para grupos de más de 12 comensales

seleccionar las entradas al hacer la reserva. También se reducirán las

opciones de carne y pescado

a cuatro.

PRECIO POR  
COMENSAL  
39,09€ + 10% IVA  
**43€**



## PARA COMPARTIR

a elegir tres

Jamón Ibérico de Bellota  
Lomito Serrano  
Queso Puro de Oveja  
Carpacho de Buey Wagyu con Canónigos, Queso y Nueces  
Ensalada de Tomates Ecológicos, Pimentada y Ventresca de Bonito  
Gazpacho Salmorejado con Huevo y Jamón  
Caballa Marinada con Fondo de Ajo Blanco  
Ensaladilla de Gambas  
Pan de Cristal con Lomo de Sardina Ahumada  
Tataki de Atún Rojo -60° con Fondo de Salmorejo y Jamón  
Tartar de Atún Rojo -60°  
Torrija con Morcilla de Arroz y Miel  
Alcaucil Relleno de Queso Azul  
Hamburguesita de Gambas al Ajillo  
Croquetas de Cola de Toro  
Buñuelos de Tortilla de "Papas"  
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas sobre Salsa de Calabacines  
Pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-Oli  
Hígado Fresco de Pato al Pedro Ximénez  
Parrillada de Verduras del Tiempo

## SEGUNDO PLATO

Selección Diaria de Pescados en Lonja  
Calamar Frito Relleno de Cocochas de Bacalao en Muselina Verde  
Bacalao Norte Sur (frito a la gaditana con Bilbaína de ajitos,, perejil y vinagre)  
Ventresca de Atún Rojo de Almadraba -60° con Ali-Oli de Albahaca  
Tataki de Descargado de Atún Rojo de Almadraba con Salmorejo y Jamón  
Lomo Vaca Rubia Gallega  
Solomillo de Ternera "Señor Marqués"  
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente  
Guiso de Cola de Toro a la Andaluza

## POSTRES

Selección Individual de Repostería  
(Brownie de Chocolate y Crema Catalana, Tocino de Cielo y Mil Hojas de Nata)

# PLAN 62

## 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
- Bebidas INCLUIDAS
- 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. También se reducirán las opciones de carne y pescado a cuatro

PRECIO POR  
COMENSAL  
56,36€ + 10% IVA  
**62€**

## PARA COMPARTIR a elegir cuatro

Jamón Ibérico de Bellota  
Lomito Serrano  
Queso Puro de Oveja  
Carpacho de Buey Wagyu con Canónigos, Queso y Nueces  
Ensalada de Tomates Ecológicos, Pimentada y Ventresca de Bonito  
Gazpacho Salmorejado con Huevo y Jamón  
Caballa Marinada con Fondo de Ajo Blanco  
Ensaladilla de Gambas  
Pan de Cristal con Lomo de Sardina Ahumada  
Tataki de Atún Rojo -60° con Fondo de Salmorejo y Jamón  
Tartar de Atún Rojo -60°  
Torrija con Morcilla de Arroz y Miel  
Alcaucil Relleno de Queso Azul  
Hamburguesita de Gambas al Ajillo  
Croquetas de Cola de Toro  
Buñuelos de Tortilla de "Papas"  
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas sobre Salsa de Calabacines  
Pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-Oli  
Hígado Fresco de Pato al Pedro Ximénez  
Parrillada de Verduras del Tiempo

## SEGUNDO PLATO

Selección Diaria de Pescados en Lonja  
Calamar Frito Relleno de Cocochas de Bacalao en Muselina Verde  
Bacalao Norte Sur (frito a la gaditana con Bilbaína de ajitos,, perejil y vinagre)  
Ventresca de Atún Rojo de Almadraba -60° con Ali-Oli de Albahaca  
Tataki de Descargado de Atún Rojo de Almadraba con Salmorejo y Jamón  
Lomo Vaca Rubia Gallega  
Solomillo de Ternera "Señor Marqués"  
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente  
Guiso de Cola de Toro a la Andaluza

## POSTRES

Selección Individual de Repostería  
(*Brownie de Chocolate y Crema Catalana, Tocino de Cielo y Mil Hojas de Nata*)

## BODEGA

Cerveza Cruzcampo  
Manzanilla Toneles Gordos -B.Zuleta (Sanlúcar de Barrameda)-D.O.Jerez  
Blanco Coso Viejo - B.Coso Viejo- D.O.Rueda  
Tinto Azpilicueta ORIGEN Crianza —B.AGÉ (Fuenmayor)--D.O.Rioja  
Agua Extra Filtrada  
Refrescos  
Café

# NUESTROS COMEDORES

**COMEDOR PRINCIPAL** - 30 COMENSALES

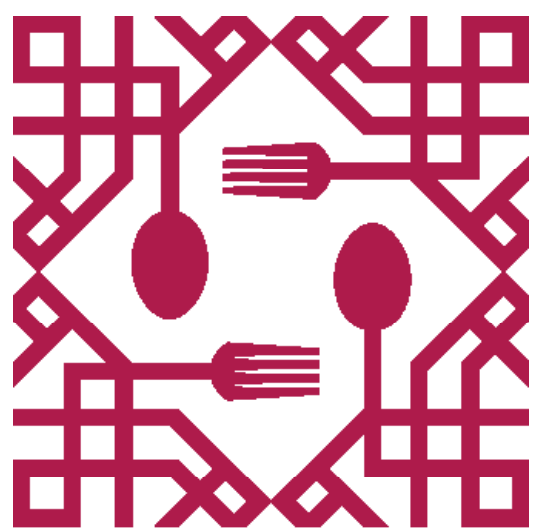
**COMEDOR IMPERIAL** - 12 COMENSALES

**COMEDOR PUERTA DE CARMONA** - 45 COMENSALES

**COMEDOR PILATOS** - 14 COMENSALES

**COMEDOR DON ENRIQUE** - 5 COMENSALES

**COMEDOR MEDINACELI** - 3 COMENSALES



**becerrita**



**955 412 057**

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