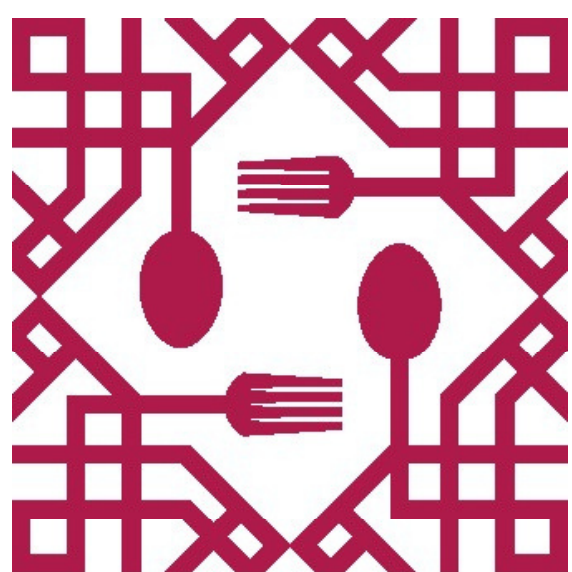




becerrita

DISFRUTA
NUESTROS

Menús



MENÚ COCTEL

El menú que a continuación presentamos es un formato coctel. Se servirá de pie, los aperitivos se irán ofreciendo poco a poco a los comensales para tomar bien de pie, o ayudado de las distintas mesas de apoyo ubicadas en la sala. Las cantidades son más que suficientes para que una persona con apetito quede satisfecha. Los postres se presentarán para que cada uno pruebe el que más le guste, o los dos...

Opcionalmente, puede completar el menú con una selección de chacinas variadas (jamón, lomito, queso)

**PRECIO POR
COMENSAL**
47,28€+10% IVA
52€

APERITIVOS

Ensaladilla de Gambas
Gazpacho Salmorejado con Huevo y Jamón
Sashimi de Atún Rojo -60º, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole
Nigiri de Atún Rojo -60º, Foie Fresco y Salsa Teriyaki
Chip de Patata, Panceta, Crema de Payoyo y Tomate Picante
Bocadito de Pulpo a la Parrilla y Puré de Patata
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas
Buñuelitos de Tortilla de Patatas
Langostinos Fritos en Salsa de Tomate Casero
Taquitos de Bacalao Frito
Croquetas de Cola de Toro
Chistorras con Hojaldre y Crema de Queso Payoyo
Miniburger Casera de Ibérico con Cebolla Caramelizada, hecha en casa

POSTRES

Mini Don Jesús
Brownie de Chocolate y Crema Tostada

BODEGA

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

En caso de alergia o intolerancia alimenticia, por favor, indíquenoslo previamente.
OPCIÓN SUPLEMENTO DE CHACINA VARIADA: 8.50 €/PAX IVA INCLUIDO

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

Café no incluido

*No incluidas consumiciones de barra

MENÚ TAPAS- DEGUSTACIÓN

El menú que a continuación presentamos está compuesto por una selección de siete platos, unos al centro para compartir y otros como tapa individual, más una tapapostre. De esta forma se puede disfrutar del tradicional tapeo sevillano a mesa y mantel.

Aparte del menú que ofrecemos, estamos abiertos a cualquier tipo de posibilidad que se adecue a las necesidades del cliente.

PRECIO POR
COMENSAL
49,09€ + 10% IVA

54€

TAPAS

Ensaladilla de Gambas
Pan de Cristal , Caballa Marinada y Ali-Oli de Tomate Picante
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas con Salsa de Calabacines
Empanada de Mormo de Atún Rojo -60º con Salsa Americana
Buñuelitos de Tortilla de Patatas
Bacalao con Gratinado de Queso Idiazabal y Crema de Piquillos
Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa Mozárabe

TAPAPOSTRE

Don Jesús

BODEGA

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

En caso de alergia o intolerancia alimenticia, por favor, indíquenoslo previamente.

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

*No incluidas consumiciones de barra

MENÚ PARA COMPARTIR

La siguiente propuesta ofrece la posibilidad de disfrutar de una experiencia compartida, en la que todos los comensales participan de la variedad de platos seleccionados y el postre, que se servirán pausadamente al centro de la mesa para compartir.

Se elegirán **OCHO OPCIONES** del siguiente listado para confeccionar el menú (en el caso de asistir más de doce personas deben de indicar la elección al hacer la reserva). Cada alternativa seleccionada será servida en número de una ración cada cuatro comensales.

PRECIO POR
COMENSAL
53,63€+ 10% IVA
59€

RACIONES

Gazpacho Salmorejado con Huevo Duro y Jamón
Ensalada de tomates Ecológicos, Flor de Alcachofa y Ventresca Pez de Espada Escabechada
Pan de Cristal, Caballa Marinada y Ali-Oli de Tomate Picante
Ensaladilla de Gambas
Sashimi de Atún Rojo -60º, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole
Empanada de Mormo de Atún Rojo -60º con Salsa Americana
Tuna Tartar -60º al Estilo del Steak
Descargamento de Atún Rojo Trinchado -60º sobre Arroz Frito
Carpacho de Presa Ibérica de Bellota, Rúcula, Queso y Nueces
Alcaucil Relleno de Crema de Queso Payoyo
Buñuelitos 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
Taqitos de Bacalao Frito
San Jacobito
Croquetas de Cola de Toro
Hígado Fresco de Pato al Pedro Ximénez
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente
Lomo de Cordero Lechal Asado con Miel y Tomillo
Solomillo de Ternera "RF"
(con patatas fritas y salteado con ajito, perejil y oloroso dulce)
Guiso de Cola de Toro a la "Sevillana"

POSTRES

Dulce Pecado
(Selección de la repostería de la casa)

BODEGA

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

En caso de alergia o intolerancia alimenticia, por favor, indíquenoslo previamente.

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

*No incluidas consumiciones de barra

MENÚ Nº1

El menú que a continuación presentamos está compuesto por unas entradas para compartir al centro, después un primer plato, un segundo plato y un postre servidos individualmente.

En esta opción hemos elaborado una propuesta con platos representativos de Becerrita como protagonistas, de forma que se pueda quedar satisfecho sin necesidad de excesiva ingesta, además de la intención de poder seguir realizando otras actividades.

Aparte del menú que ofrecemos, estamos abiertos a cualquier tipo de posibilidad que se adecue a las necesidades del cliente.

PRECIO POR
COMENSAL
51,81€+10% IVA

57€



ENTRADAS

Ensaladilla de Gambas
Pan de Cristal, Caballa Marinada y Ali-Oli de Tomate Picante
Carpacho de Presa Ibérica de Bellota, Rúcula, Queso y Nueces
Croquetas de Cola de Toro

PRIMER PLATO

Bacalao con Muselina de Ajos y Fondo de Pisto

SEGUNDO PLATO

Solomillo Ibérico de Bellota "Wellington" con Salsa Becerrita

POSTRE

Tocino de Cielo con Helado de Piñones

BODEGA

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

En caso de alergia o intolerancia alimenticia, por favor, indíquenoslo previamente.

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

*No incluidas consumiciones de barra

MENÚ Nº2

Es costumbre nuestra que las entradas que servimos las pongamos para compartir, con el propósito de que no se conviertan en un plato individual, y así se puedan degustar varias de las especialidades de la casa. El segundo plato se elegirá entre varias opciones. El postre se servirá individual.

Aparte del menú que ofrecemos, estamos abiertos a cualquier tipo de posibilidad que se adecue a las necesidades del cliente.

**PRECIO POR
COMENSAL**
60,91€+10% IVA
67€

ENTRADAS

Ensaladilla de Gambas
Ensalada de tomates Ecológicos, Flor de Alcachofa y Ventresca Pez de Espada Escabechada
Sashimi de Atún Rojo -60°, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole
Alcaucil Relleno de Crema de Queso Payoyo
Croquetas de Cola de Toro

PLATO PRINCIPAL

(Elegir uno)

Selección Diaria de Pescados en Lonja
Bacalao, Crema de Calabaza y Chips de Boniato
Parpatana de Atún Rojo -60° a la Brasa con Salsa al Whisky y Patatas Panaderas Fritas
Solomillo de Ternera Señor Marqués
(medallones fritos con aceite de oliva virgen y ajitos)
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente

POSTRE

Helado de Nata con Virutas de Chocolate y Pedro Ximénez

BODEGA

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

En caso de alergia o intolerancia alimenticia, por favor, indíquenoslo previamente.

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

*No incluidas consumiciones de barra

MENÚ N°3

El menú que a continuación presentamos está compuesto por unas entradas compartidas al centro de la mesa a modo de primer plato (aproximadamente una ración cada cuatro comensales), y segundo plato a elegir entre una gran variedad de opciones de carnes y pescados de nuestra carta. El postre se servirá individual.

En el caso de asistir más de 12 personas reduciremos el segundo plato a dos alternativas.

PRECIO POR
COMENSAL
70,91€+10% IVA
78€

ENTRADAS

Jamón Ibérico de Bellota- D.O. Sierra de Huelva
Pan de Cristal, Caballa Marinada y Ali-Oli de Tomate Picante
Tuna Tartar -60° al Estilo del Steak.
Tronco de Pulpo Parrilla con Patata Panadera y Ali-Oli
Croquetas de Cola de Toro

PLATO PRINCIPAL

Selección Diaria de Pescados en Lonja
Bacalao, Crema de Calabaza y Chips de Boniato
Ventresca Atún Rojo -60°, Berenjenas Esparragadas y Emulsión de Sherry
Parpatana de Atún Rojo -60° a la Brasa con Salsa al Whisky y Patatas Panaderas Fritas
Calamar Frito Relleno de Cocochas de Bacalao en Salsa Verde
Lomo de Vaca Rubia Gallega
Chuleta de Solomillo de Vaca
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente
Guiso de Cola de Toro a la "Sevillana"

POSTRE

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

BODEGA

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

En caso de alergia o intolerancia alimenticia, por favor, indíquenoslo previamente.

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

*No incluidas consumiciones de barra

MENÚ N°4

El menú que a continuación presentamos está compuesto por unas entradas para compartir al centro, un primer plato individual y un segundo a elegir entre dos opciones. El postre se servirá individual.

Aparte del menú que ofrecemos, estamos abiertos a cualquier tipo de posibilidad que se adecue a las necesidades del cliente.

PRECIO POR
COMENSAL
109,09€+ 10% IVA
120€

ENTRADAS

Jamón Ibérico de Bellota- D.O. Sierra de Huelva
Gambas Blancas o Langostinos de Trasmallo Cocidos
Descargamento de Atún Rojo Trinchado -60º sobre Arroz Frito
Hígado Freso de Pato al Pedro Ximénez

PRIMER PLATO

Carabinero al Ajillo, Papada Ibérica, Huevo Frito y Patatas

PLATO PRINCIPAL

Selección Diaria de Pescados en Lonja
Chuleta de Solomillo de Vaca
Lomo Bajo de Vaca Rubia Gallega

POSTRE

Tarta de Limón

BODEGA

Agua Ultrafiltrada
Refrescos
Cerveza Cruzcampo
Fino Tío Pepe- D.O Jerez-Xérès-Sherry
Blanco Pazo de Lusco Albariño- D.O. Rías Baixas
Tinto Viña Real Rva.- D.O.Ca. Rioja
Café

En caso de alergia o intolerancia alimenticia, por favor, indíquenoslo previamente.

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

*No incluidas consumiciones de barra

NUESTROS COMEDORES

COMEDOR PRINCIPAL - 30 COMENSALES

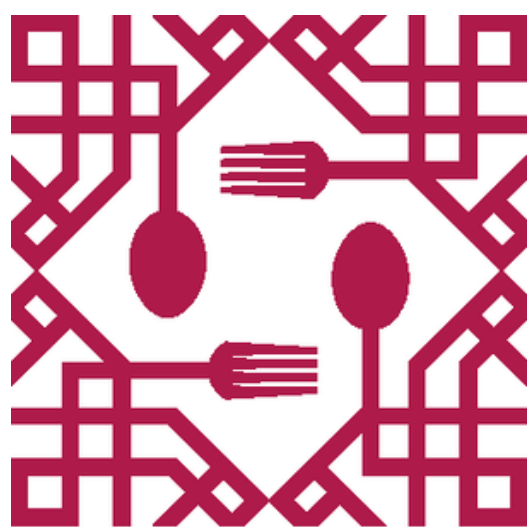
COMEDOR IMPERIAL - 14 COMENSALES

COMEDOR PUERTA DE CARMONA - 60 COMENSALES

COMEDOR PILATOS - 14 COMENSALES

COMEDOR DON ENRIQUE - 5 COMENSALES

COMEDOR MEDINACELI - 3 COMENSALES



becerrita



954 412 057

restaurante@becerrita.com

Calle Recaredo, 9 - 41003 sevilla

www.becerrita.com