

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, lomo, queso y salchichón ibérico)

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

APERITIVOS

Ensaladilla de Gambas
Gazpacho Salmorejado con Huevo y Jamón
Tartar de Atún Rojo de Almadraba
Caballa Marinada con Fondo de Ajo Blanco
Torrija con Morcilla de Arroz y Miel
Pan de Cristal con Lomo de Sardina Ahumada
Bocadito de Pulpo Parrilla y Fondo de Patata
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas
Buñuelitos de Tortilla de Patatas
Crema Crujiente de Foie Fresco de Pato
Taquitos de Bacalao Frito
Croquetas de Cola de Toro

POSTRES

Sorbete de Limón y Cava
Brownie de Chocolate y Crema Catalana

BODEGA

Cerveza Cruzcampo
Manzanilla de Sanlúcar Toneles Gordos
Blanco Verdejo Coso Viejo-D.O.Rueda
Tinto Azpilicueta ORIGEN Cr.-AGE (Fuenmayor).-D.O.Rioja
Agua Extra Filtrada

OPCION SUPLEMENTO CHACINA VARIADA POR COMENSAL: 6.60 €/PAX
IVA INCLUIDO

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

**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
39,09€ + 10% IVA

43€

TAPAS

Carpacho de Buey Wagyu con Canónigos, Pistachos y Nueces
Atún Rojo Salvaje-60° en Manteca con Tosta de Regañá
Morcilla con Foie Fresco Crujiente
Buñuelitos de Tortilla de Patatas
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas con Salsa de Calabacines
Bacalao con Gratinado de Ajoaceite
Solomillo de Cerdo Ibérico con Crema de Boletus

TAPAPOSTRE

Hoja Crujiente de Manzana y Nata con Salsa de Chocolate

BODEGA

Cerveza Cruzcampo
Manzanilla Toneles Gordos – B.Zuleta (Sanlúcar de Bda.) – D.O.Jerez
Blanco Verdejo Coso Viejo-D.O.Rueda
Tinto Azpilicueta ORIGEN Cr.-AGE (Fuenmayor).-D.O.Rioja
Agua Extra Filtrada
Café

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
44,54€ + 10% IVA
49€

RACIONES

Ensaladilla de Gambas
Gazpacho Salmorejado con Huevo Duro 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 Salvaje de Almadraza -60°
Tataki de Atún Rojo -60° 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 Ximenez
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 "RF".
(con patatas fritas y salteado con ajito, perejil y oloroso medio)
Guiso de Cola de Toro "Sevillana"

POSTRES

Dulce Pecado *(Selección de la repostería de la casa)*

BODEGA

Cerveza Cruzcampo
Manzanilla Toneles Gordos – B.Zuleta (Sanlúcar de Bda.) – D.O.Jerez
Blanco Verdejo Coso Viejo-D.O.Rueda
Tinto Azpilicueta ORIGEN Cr.-AGE (Fuenmayor).-D.O.Rioja
Agua Extra Filtrada
Café

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

**No incluidas consumiciones de barra*

MENÚ N°1

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 individual.
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
39,09€ + 10% IVA
43€



ENTRADAS

Ensaladilla de Gambas
Caballa Marinada con Fondo de Ajo blanco
Croquetas de Cola de Toro

PRIMER PLATO

Bacalao con Muselina de Ajos y Fondo de Pisto

SEGUNDO PLATO

Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente

POSTRE

Tocino de Cielo con Helado de Piñones

BODEGA

*Cerveza Cruzcampo
Manzanilla Toneles Gordos – B.Zuleta (Sanlúcar de Bda.) – D.O.Jerez
Blanco Verdejo Coso Viejo-D.O.Rueda
Tinto Azpilicueta ORIGEN Cr.-AGE (Fuenmayor).-D.O.Rioja
Agua Extra Filtrada
Café*

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 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
50€ + 10% IVA
55€

ENTRADAS

Ensaladilla de Gambas
Pan de Cristal con Lomo de Sardina Ahumada y Salsa Mozárabe
Tartar de Atún Rojo Salvaje de Almadraba -60º
Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas con Salsa de Calabacines
Croquetas de Cola de Toro

PLATO PRINCIPAL elegir uno

Pescado Seleccionado en Lonja Gratinado al Rio Viejo
Solomillo de Ternera "Señor Marqués" (*frito en aceite de oliva virgen con ajitos y patatas fritas*)

POSTRE

Brownie de Chocolate y Crema Catalana

BODEGA

Cerveza Cruzcampo
Manzanilla Toneles Gordos – B.Zuleta (Sanlúcar de Bda.) – D.O.Jerez
Blanco Verdejo Coso Viejo-D.O.Rueda
Tinto Azpilicueta ORIGEN Cr.-AGE (Fuenmayor).-D.O.Rioja
Agua Extra Filtrada
Café

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 se tendrían que reducir el segundo plato a dos alternativas.

PRECIO POR
COMENSAL
59,09€ + 10% IVA
65€

ENTRADAS

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Sierra de Huelva
Tataki de Atún Rojo Salvaje -60° con Fondo de Salmorejo
Tronco de Pulpo Parrilla con Patata Panadera y Ali-Oli
Croquetas de Cola de Toro

PLATO PRINCIPAL

elegir uno

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 Salvaje-60° con Ali-Oli de Albahaca
Pescado Seleccionado en Lonja Gratinado al Rio Viejo
Lomo de Vaca Rubia Gallega
Solomillo de Ternera "Señor Marqués"
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente
Guiso de Cola de Toro a la Andaluza

POSTRE

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 Bda.) – D.O.Jerez
Blanco Protos Verdejo – B. Protos (Peñaflor) - D.O.Rueda
Tinto Azpilicueta ORIGEN Crianza—B.Azpilicueta--D.O.Rioja
Agua Extra Filtrada
Café

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 cuatro 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
86,36€+ 10% IVA
95€

ENTRADAS

Jamón Ibérico de Bellota
Gambas Blancas o Langostinos de Trasmallo Cocidos
Tarantelo de Atún Rojo de Almadraba -60ªa baja Temperatura
con Alcachofitas en Escabeche Blanco

PRIMER PLATO

Salteado de Vieiras y Carabineros

PLATO PRINCIPAL

Pescado del Día Seleccionado en Lonja
Chuleta de Vaca Frisona Madurada, 800 grs (2 pax)

POSTRE

Helado de Nata con Virutas de Chocolate al Pedro Ximénez

BODEGA

Cerveza Cruzcampo
Tío Pepe –B. Gonzalez Byass (Jerez de la Frontera) – D.O.Jerez
Blanco Albariño Pazo de San Mauro –B. Pazo de San Mauro -D.O. Rias Baixas
Tinto Marques de Vargas Reserva - B. Marqués de Vargas- D.O.Rioja
Agua Extra Filtrada
Café

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

*No incluidas consumiciones de barra

NUESTROS COMEDORES

COMEDOR PRINCIPAL - 30 COMENSALES

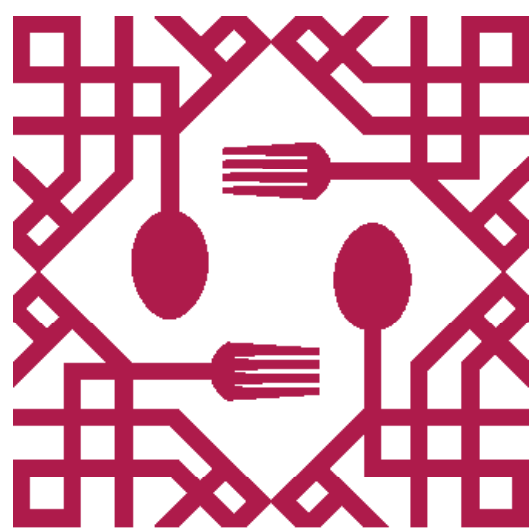
COMEDOR IMPERIAL - 12 COMENSALES

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

