

## PLAN BECERRITA 27

- Selección de 8 platos del listado para servirlos pausadamente para compartir al centro de la mesa.
- Tapapostre del día incluido
- Bebidas EXCLUIDAS
- Precio 27€/pax +10% IVA no incluido. Total 29.70€/pax
- 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.
- 

## RACIONES PARA COMPARTIR

Ensaladilla de Gambas

Ensalada de Tomates Ecológicos con Pimentada y Ventresca de Bomito

Salmorejo de Calabacines y Berenjenas

Carpaccio de Buey Wagyu (estilo Kobe) con Canónigos,

Pistachos y Queso

Pan de Cristal con Lomo de Sardina Ahumada

Tartar de Atún Rojo de Almadraba -60°

Tataki de Atún Rojo -60° con Fondo de Salmorejo y Jamón

Espárrago Blanco Natural con Confitura de Piquillos

Torrija de Morcilla de Arroz y Miel

Alcaucil Relleno de Queso Azul

Calabacines Relleno de Pisto de Verduras y Huevo de Codorniz

Hamburguesita de Gambas al Ajillo

Pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-OLi

Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas

“Tosta” de Foie Fresco y Frambuesa

Revuelto de “Papas” y Chorizo

Buñuelitos de Tortilla de “Papas”

San Jacobito

Croquetas de Cola de Toro

Taquitos de Bacalao Frito

Presas Ibéricas de Bellota con Mostaza Crujiente

Lomo de Vaca Gallega Madurada

Codillo de cerdo Asado en su Jugo

Manitas de Cerdo Deshuesadas, Pimientos Asados y Jamón Ibérico

Guiso de Cola de Toro “Sevillana”

## TAPAPOSTRE

Tapa Dulce del día

## **PLAN BECERRITA 32**

- 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 32€/pax +10% IVA no incluido. Total 35.20€
- 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

### **ENTRADAS**

(a elegir tres)

Jamón Ibérico de Bellota

Lomito Serrano

Queso Puro de Oveja

Carpaccio de Buey de Kobe (raza wagyu) con Canónigos, Queso y Pistachos

Ensalada de Bogavante, Bacalao, Coulis de Tomate y Láminas de Almendras

Ensalada de Tomates Ecológicos, Pimentada y Ventresca de Bonito

Crema de Gazpacho Asalmorejado con Guarnición de Huevo y Jamón

Salmorejo de Calabacines y Berenjenas con Huevo y Jamón

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°

Espárrago Blanco Natural en Tempura con Confitura de Piquillos

Torrija con Morcilla de Arroz y Miel

Calabacines Rellenos de Pisto de Verduras y Huevo de Codorniz

Alcachofa Rellena 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

Revuelto de “Papas” y Chorizo

## PLAN BECERRITA 32

### SEGUNDO PLATO

Rodaballo (de corte) Plancha con Verduras de Temporada  
Calamar Frito Relleno de Cocochas de Bacalao en Muselina Verde  
Lomo de Merluza al Vapor con Crema de Puerros Trufada  
Lomo de Bacalao, Muselina de Patatas, Verduritas, Dátiles y Nueces  
Ventresca de Atún Rojo de Almadraba -60° con Ali-Oli de Albahaca  
Rape con Alistados y Salsa de Carabineros  
Lomo Vaca Gallega madurada  
Solomillo de Ternera “Señor Marqués”  
Brazuelo de Cordero Asado al Tomillo (primera cocción a baja temperatura)  
Lomo de Cordero Lechal Relleno de Berenjenas, Queso Idiazábal y Puré de Calabaza  
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente  
Codillo de Cerdo Asado con Tortita de Patatas  
Manitas de Cerdo (deshuesadas), Pimientos Asados y Jamón Ibérico  
Guiso de Cola de Toro a la Andaluza

### POSTRES

Selección Individual de Repostería  
(Perfecto de Chocolate, Tocino de Cielo y Mil Hojas de Nata)

## PLAN BECERRITA 47

- Elección 4 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 INCLUIDAS
- Precio 47€/pax+10% IVA no incluido. Total 51.70€
- 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
- 

### ENTRADAS

(a elegir cuatro)

Jamón Ibérico de Bellota

Lomito Serrano

Queso Puro de Oveja

Carpaccio de Buey de Kobe (raza Wagyu) con Canónigos, Queso y Pistachos

Ensalada de Bogavante, Bacalao, Coulis de Tomate y Láminas de Almendras

Ensalada de Tomates Ecológicos, Pimentada y Ventresca de Bonito

Crema de Gazpacho Asalmorejado con Guarnición de Huevo y Jamón

Salmorejo de Calabacines y Berenjenas con Huevo y Jamón

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°

Espárrago Blanco Natural en Tempura con Confitura de Piquillos

Torrija con Morcilla de Arroz y Miel

Calabacines Rellenos de Pisto de Verduras y Huevo de Codorniz

Alcachofa Rellena 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

Revuelto de “Papas” y Chorizo

## PLAN BECERRITA 47

### SEGUNDO PLATO

Rodaballo (de corte) Plancha con Verduras de Temporada  
Calamar Frito Relleno de Cocochas de Bacalao en Muselina Verde  
Lomo de Merluza al Vapor con Crema de Puerros Trufada  
Lomo de Bacalao, Muselina de Patatas, Verduritas, Dátiles y Nueces  
Ventresca de Atún Rojo de Almadraba -60° con Ali-Oli de Albahaca  
Rape con Alistados y Salsa de Carabineros  
Lomo Vaca Gallega madurada  
Solomillo de Ternera “Señor Marqués”  
Brazuelo de Cordero Asado al Tomillo (primera cocción a baja temperatura)  
Lomo de Cordero Lechal Relleno de Berenjenas, Queso Idiazábal y Puré de Calabaza  
Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente  
Codillo de Cerdo Asado con Tortita de Patatas  
Manitas de Cerdo (deshuesadas), Pimientos Asados y Jamón Ibérico  
Guiso de Cola de Toro a la Andaluza

### POSTRES

Selección Individual de Repostería  
(Perfecto de Chocolate, Tocino de Cielo y Mil Hojas de Nata)

### BODEGA

Cerveza Cruzcampo  
Manzanilla Toneles Gordos -B.Zuleta (Sanlúcar de Barrameda)-D.O.Jerez  
Blanco Palomo Cojo Verdejo – B.Unesdis - D.O.Rueda  
Tinto Azpilicueta ORIGEN Crianza —B.Azpilicueta--D.O.Rioja  
Agua Mineral  
Café