

MENU N° 1

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.

ENTRADAS

Salmorejo de Calabacín y Berenjenas con Huevo y Jamón
Vieira con Salsa de Carabineros
Croquetas de Cola de Toro
Brocheta de Alcachofas y Picada de Buey Wagyu (*estilo Kobe*)
Torta de Repápalo con Asadura de Ternera Ecológica y Manteca Colorá

PLATO PRINCIPAL

Bacalao Gratinado con Idiazabal
Sobre una Salsa de Piquillos

Solomillo de Cerdo Ecológico con Queso de Cabra Parrilla
Salsa de Regaliz

POSTRES

Hoja Crujiente de Manzana Rellena de Nata y Salsa de Chocolate

BODEGA

Cerveza Cruzcampo
Manzanilla La Goya – B.Zuleta (Sanlúcar de Bda.) – D.O.Jerez
Blanco Monte Blanco Verdejo– B.Monte Blanco (Serradal) - D.O.Rueda
Tinto Viña Salceda Crianza—B.Salceda (El Ciego)--D.O.Rioja
Pedro Ximenez 1827-B.Osborne (El Puerto de Santa. María)-D.O.Jerez
Agua Mineral Solan de Cabras
Café Nespresso

INVITACION DE LA CASA: 1 copa larga por persona
(Beefeater, Ballantines, Barceló y licores variados)
Importe por Persona 42.00 € + 8% IVA
Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

MENU TAPAS

EL menú que a continuación presentamos está compuesto por una selección de siete tapas más un postre, de forma que se pueda 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.

APERITIVOS

“Tosta” Ecológica de Lomo de Sardinas con Muselina de Ajos

Timbal de Patatas con Berenjenas Esparragadas y Virutas de Jamón

Buñuelos de Tortilla de “Papas”

“Lascas” de Berenjenas Fritas con Salmorejo, Bacalao y Piñones

Hamburguesita de Gambas al Ajillo

Bacalao con Salsa de Alcauciles

Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente

POSTRES

Dulce de Leche con Petas de Caramelo y Helado de Yogurt

BODEGA

Cerveza Cruzcampo

Castillo de San Diego – B.Barbadillo (Sanlúcar de Barrameda) - Andalucía

Tinto Ramón Bilbao Crianza-B Ramón Bilbao (Haro)-D.O. Rioja

Agua Mineral Solan de Cabras

Café Nespresso

INVITACION DE LA CASA: 1 copa larga por persona
(Gin Rives Special, J.B., Ron Legendario y licores variados)

Importe por Persona 37.00 € + 8% IVA
Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

MENU EMPRESAS “L”

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 escogerá a la carta.

Este menú está diseñado para pequeños grupos y reuniones, de forma que el abanico de opciones no sea tan estricto y cerrado, dejando así un poco más de libertad al comensal para poder elegir a su gusto. **Por este motivo, en el caso de asistir más de 12 personas, se tendría que reducir el segundo plato a dos alternativas y el postre se fijaría común para todos los comensales** (previa selección al hacer la reserva).

ENTRADAS

Jamón Ibérico de Bellota D.O.Sierra de Huelva

Pimientos Asados con Colas de Cigalas Fritas

Croquetas de Cola de Toro

Pulpo Parrilla con Patata Panadera y Ali-Oli

“Tosta” de Foie Fresco de Pato al Pedro Ximenez

PLATO PRINCIPAL

Corvina con Costra de Ajoaceite y Salsa de Pimientos Choriceros

Rodaballo (de corte) con Fondo de Pisto y Habitas Tiernas

Cogote de Merluza en Salsa Verde

Merluza de Pincho con Verduritas Ecológicas, Dátiles y Nueces

Bacalao Gratinado con Idiazabal Sobre una Salsa de Piquillos

Rape Envuelto con Jamón Ibérico y Alcachofas al Jerez

Lomo de Buey Gallego Cebón al Plato

Solomillo de Ternera “Señor Marqués”

Brazuelo de Cordero Asado al Tomillo (deshuesado)

Solomillo de Cerdo Ecológico con Queso de Cabra Parrilla y Salsa de Regaliz

Lomo de Cordero (deshuesado) a la Miel con Guarnición de Patatas Asadas

Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente

Codillo de Cerdo Asado con Tortita de Patatas

Guiso de Cola de Toro a la Andaluza

POSTRES

Amplia Carta de Postres de Elaboración Propia

BODEGA

Cerveza Cruzcampo

Manzanilla Barón Pasada -.B.Barón (Sanlúcar de Barrameda)-D.O.Jerez

Blanco Protos Verdejo – B.Protos (Peñañiel) - D.O.Rueda

Tinto Conde de San Cristobal Crianza —B.C. San Cristobal (Peñañiel)--D.O.Ribera del Duero

Pedro Ximenez 1827-B.Osborne (El Puerto de Santa María)-D.O.Jerez

Agua Mineral Solan de Cabras

Café Nespresso

INVITACION DE LA CASA: 1 copa larga por persona

(Gin Seagrams, Cutty Sark, Ron Santa Teresa y licores variados)

Importe por Persona 56.00 € + 8% IVA

Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

MENU N°2

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.

ENTRADAS

Jamón Ibérico de Bellota
Gambas Blancas o Langostinos de Trasmallo Cocidos
Carpaccio de Buey Wagyu (estilo Kobe) con Canónigo, Queso y Pistachos
Croquetas de Cola de Toro

PRIMER PLATO

Salteado de Vieiras con Carabineros

SEGUNDO PLATO

Merluza de Pincho con Verduritas Ecológicas, Dátiles y Nueces
Solomillo de Ternera con Foie Fresco y Salsa de Pedro Ximenez

POSTRES

Copa de Naranja, Torta de Almendras, Helado de Chocolate y Coco

BODEGA

Cerveza Cruzcampo
Tio Pepe –B.Gonzalez Byass (Jerez de la Frontera) – D.O.Jerez
Blanco Viñas del Vero Gewürstraminer –B.V.iñas del Vero -D.O.Somontano
Tinto Marqués de Vargas Reserva - B. Marqués de Vargas- D.O.Rioja
Pedro Ximenez La Cilla -B.Barbadillo(Sánlucar de Bda.)-D.O.Jerez de la Frontera
Agua Mineral Solan de Cabras
Café Nespresso

INVITACION DE LA CASA: 1 copa larga por persona
(Gin Martin Miller, Johnnie walter E.N.; Brugal Extra Viejo y licores variados)

Importe por Persona 75.00 € + 8% IVA
Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA