

PLAN EMPRESAS 55

La propuesta que a continuación presentamos está compuesta por hasta **CUATRO** entradas a elegir compartidas al centro de la mesa a modo de primer plato (aproximadamente una ración cada cuatro comensales), y un segundo plato de libre elección entre una gran variedad de opciones de carnes y pescados de nuestra carta. El postre se escogerá a la carta.

En el caso de asistir más de 12 personas, se tendrían que escoger las entradas al hacer la reserva, reducir el segundo plato a dos alternativas y el postre se fijaría común para todos los comensales (previa selección al hacer la reserva).

ENTRADAS

(a elegir cuatro)

Jamón Ibérico de Bellota D.O.Sierra de Huelva

Lomito Serrano “Lazo”

Queso Puro de Oveja

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

Ensalada de Quesos con Membrillo y Piñones Tostados

Ensalada de Tomate “Pata Negra” con Pimentada y Ventresca de Bonito

Ensalada de Pimientos Asados con Colitas de Cigalas Fritas

Ensalada Tibia de Perlas de Habas con Laminas de Bacalao

Ensaladilla de Langostinos

“Tosta” con Tomate y Anchoas del Cantábrico

“Tosta” de Sardinas con Muselina de Ajos

Almejas de Carril con Habitas Tiernas

Salteado de Vieiras y Carabineros

Gambas Blancas o Langostinos (según el mercado)

Terrina de Foie de Pato, hecha en casa

Croquetas de Cola de Toro

Buñuelos de Tortilla de “Papas”

“Lascas” de Berenjenas Fritas con Salmorejo y Bacalao

Pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-Oli

Hamburguesita de Gambas al Ajillo

Parrillada de Verduras Naturales

Revuelto de “Papas” y Chorizo

Tacos de Jamón Serrano Fritos en Tomate Casero

Sesos de Cordero al Ajillo Picante

PLATO PRINCIPAL

Corvina al Horno con Patatas Confitadas
Bacalao Gratinado con Idiazabal sobre una Salsa de Piquillos
Rodaballo (de corte) con Fondo de Pisto y Habitas Tiernas
Cogote de Merluza en Salsa Verde
Merluza “Puerta Carmona”
Rape Envuelto en Jamón Ibérico con Alcachofas al Jerez
Lomo de Buey Gallego Cebón al Plato
Solomillo de Ternera “Señor Marqués”
Brazuelo de Cordero Asado al Tomillo (deshuesado)
Solomillo de Ternera con Queso de Cabra Parrilla y Salteado de Higos
Chuletillas de Cordero Fritas con Ajo y Jerez
Lomo de Cordero y Foie Fresco a Baja Temperatura
con Cebollitas Caramelizadas
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 La Goya -.B.Zuleta (Sanlúcar de Barrameda)-D.O.Jerez
Blanco Protos – B.Protos(Peñañiel) - D.O.Rueda
Tinto Rívola —B.Abadía Retuerta (Sardón de Duero) —VT Castilla-León
Agua Mineral Solan de Cabras
Café Nespresso

Importe por Persona 55.00 € + 8% IVA
Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

OBSERVACIONES

-Es necesario indicar previamente la elección de PLAN EMPRESAS 55 al hacer la reserva.

-Cualquier otro concepto no incluido en esta relación, así como cualquier otro posible extra o consumición de barra se facturará aparte

-En caso de elegir otro vino se facturaran las botellas consumidas del vino elegido y se abonará el mismo número de botellas de Rívola al precio de carta (-21.00€/blla)

-Disponemos de comedores privados con capacidad para 2, 4, 8, 12, 14 y 45 comensales. Pueden hacer uso de ellos a partir de las 12:00 hs (previo aviso) por si desean mantener una reunión previa al almuerzo. El uso de nuestros privados no ocasiona ningún tipo de cargo.

-Disponemos de servicio de aparcamiento privado. Dos conductores de la casa le recogen el vehículo y lo estacionan en un parking subterráneo de una calle paralela. Sólo tiene que preocuparse de solicitar su vehículo diez minutos antes de marcharse. El uso de este servicio es gratuito.

-