

# becada

COCINA MEDITERRÁNEA

& Japo-fusión



**nos gusta el arroz**

Plaza de España - Villanueva de la Serena



# ENTRANTES PARA COMPARTIR

Croquetas de Jamón Ibérico con Mayonesa de Bacon (4ud)	6,50
Croquetas de Bacalao con punto de Ali Oli (4ud)	6,50
Croquetas de Roquefort y Espinacas con Nueces y Confitura de Cebolla (4ud)	6,50
Tortillita de Camarones con Ali Oli	2,10/ud
Zamburiñas de las Rias Baixas con Aove y Aliño Mediterráneo	2,10/ud
Zamburiñas de las Rias Baixas gratinadas, con Arroz de Sushi, Salsa Nikkei de Ají y Alga Wakame	5,20/ud
Queso frito con Confitura de Tomate	1,95/ud
Terrina Casera de Foie de Pato y Alcachofas con Tostas y Confitura casera de Tomate	17,50
Combo Clásico Becada con surtido de Croquetas, Tortillita de Camarones, Quesos Fritos, Ali Oli y Confitura de Tomate	15,50
Pani Puri: Deliciosas Bolitas de Maíz, Rellenas de Aguacate y Cebolla y Cubiertas de Nuestras Salsas Buttermilk y Spice, con Crocanti de Pipas	8,95
Súper Cubo de Pollo Krunch con Patatas fritas Clásicas y salsas	18,50



## BECADA FOREVER: nuestros perolitos...

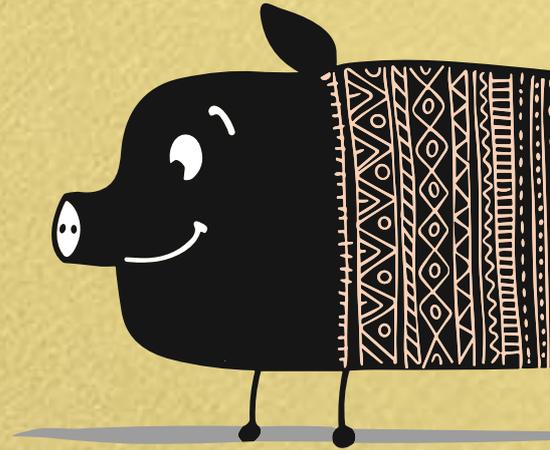
Ensalada Becada de Pollo crujiente, Pasas, Queso Feta, Confitura de Cebolla y Crocanti de Pipas	10,90
Mojete de Tomate de la zona con Aguacate y Cebolla, Sardinas Ahumadas y Tostas	13,50
Fritura de Mar y Huerta con Puntillitas de Huelva, Tortillita de Camarones y Alcachofascon Ali Oli y Limón	12,00
Alcachofas crujientes con lascas de Jamón Ibérico y aceite verde de ajos	12,50
Perolito de Pollo Krunch con Patatas fritas Clásicas y salsa	12,00
Chips de Pollo Krunch glaseados con nuestro spicy de Tomate y Takoyaki.	9,95

*!!!El pollo puede prepararse para Peques y no PICA!!!*

## CLÁSICOS DE LA TIERRA: de Villanueva al cielo



Morcilla de Guadalupe Krunch con Patatas fritas Caseras y Pimentón de la Vera	7,50
Torta de la Serena Trufada con Tostas y Confituras de Cebolla y Tomate caseras	14,50
Solomillo de Cerdo Ibérico Cocinado a Baja Temperatura con la Clásica Salsa de Queso de la Serena y Patatas fritas de guarnición	17,50
Carrilleras de Cerdo Ibérico Estofadas al Curry Ras el Hanout y Patatas fritas	16,50
Costilla de Ternera Extremeña Asada con Sal en Escamas y Patatas fritas Clásicas	22,00



## LO NUEVO DE BECADA: Japo-fusión

Taco de Tortillitas de Camarones con Tartar de Atún Marinado en Soja, Aguacate y Rúcula	4,90/ud
Taco Coreano de Tartar de Salmón, Wakame, Sésamo y Aceite de Trufa	3,95/ud
Bao de Puntillitas gaditanas tempurizadas con Mayonesa de Bacon Ahumado y Cebolla Morada Encurtida	6,00
Bao de Carrilleras Ibéricas con Salsa Teriyaki y Wakame	8,50/ud
Bao de Salmón, Salsa Buttermilk, Crema Agria y Alcaparras	8,50/ud
Bao de Pollo Crujiente, Cebolla Morada Encurtida, Salsa Teriyaki, Mayonesa de Bacon y Rúcula	6,00/ud



# Japo-fusión NOCHE

## MAKIS

Maki de Pollo Krunch con Mayonesa de Bacon (8ud)	5,50
Maki de Atún con Mayonesa de Trufa y Aguacate (8ud)	8,00
Maki clásico de Salmón (8ud)	8,00
Sushi Roll Tempurizado de Atún con mayonesa Japo y Spice de Tomate (8ud)	10,50

## NIGIRIS

Nigiri tradicional de Salmón (2ud)	5,50
Nigiri tradicional de Atún (2ud)	4,50
Hot nigiri de atún flambeado con mantequilla trufada y cebolla dulce (2ud)	6,50
Nigiri vegan green-red de guacamole, spice de tomate y Wakame (2ud)	4,50
Nigiri del norte de Sardinias Ahumadas y spice de tomate (2ud)	5,50



## URAMAKIS

Uramaki de Salmón y queso crema, cubierto de sésamo y cebolla frita (8ud)	10,50
Uramaki de Atún marinado en tacos, aguacate, queso crema y tobiko negro (8ud)	13,50
Uramaki de pollo crujiente, con queso crema y aguacate, cubierto de sésamo y cebolla frita (8ud)	9,50



*Solo disponible en horarios de cenas*

## ONIGIRIS

Onigiri de Pollo Krunch con Mayonesa de Bacon Ahumado (3ud) 6,00

Onigiri de Salmón con Aguacate y Cebolla Morad (3ud) 10,50

Onigiri de Atún con Wakame (3ud) 9,00



Langostinos rebozados en panko con nuestro spice de tomate (6ud) 12,00



Osaka Love: bolitas de pulpo tradicional con salsa soba, mayonesa japo, sésamo y katsobushi (6ud) 8,50



Delicioso Tatakí: de Atún flameado con Mantequilla de Foie 17,50



Gyozas de Verduras con Sashimi de Atún y Salsa de Soja (5ud) 9,00

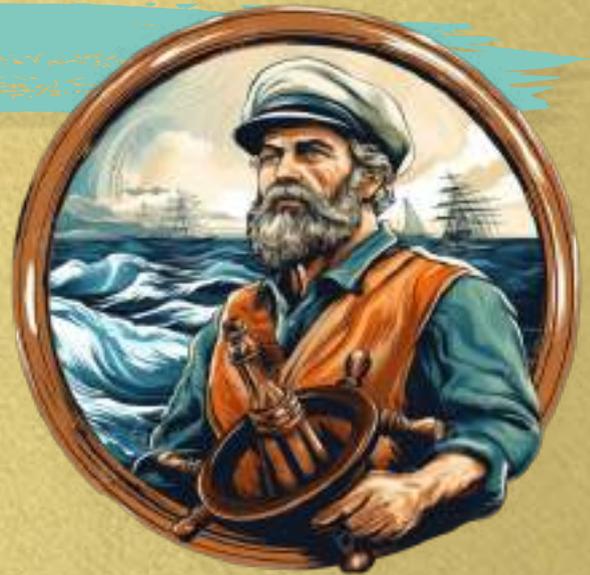
Gyozas Japonesas de pollo y boletus, con salsa Teriyaki (5ud) 9,00



Dumpling de Pollo con Buttermilk y Aguacate (5ud) 9,50

# NUESTROS ARROCES

*Más de 15 años cocinando arroces  
al estilo del levante español,  
con el mejor producto extremeño*



<b>Arroz a banda clásico con trocitos de calamar</b>	<b>9,50</b>
<b>Arroz de la huerta con verduras frescas de temporada</b>	<b>10,50</b>
<b>Arroz negro con calamar y ali-oli</b>	<b>10,50</b>
<b>Arroz con pollo campero y verduras de temporada</b>	<b>13,50</b>
<b>Arroz con mariscos, calamar, zamburiñas, langostinos, almejas y mejillones</b>	<b>17,50</b>
<b>Arroz de ibéricos con costilla ibérica, secreto, alcachofas y lascas de jamón</b>	<b>16,50</b>
<b>Arroz meloso de ciervo con curry indio y mix de setas</b>	<b>16,50</b>
<b>Arroz meloso del señorito con atún, mejillones, gambitas peladas y espárragos</b>	<b>16,50</b>
<b>Arroz seco con pato confitado y verduritas de temporada</b>	<b>16,50</b>
<b>Arroz meloso de carrilleras estofadas con ras el hanout y verduritas</b>	<b>17,50</b>
<b>Arroz meloso de boletus, parmesano extremeño y lascas de foie</b>	<b>16,50</b>
<b>Arroz meloso con zamburiñas de las Rías Baixas y calamar</b>	<b>17,50</b>
<b>Arroz meloso de bogavante con trocitos de calamar (Por encargo)</b>	<b>19,50</b>

\*Precio por persona. Ración mínima para 2 personas.  
Máximo 2 variedades de arroz por mesa.



# LA HORA DEL POSTRE...

Helado Casero de coco, (estilo Bounty Bars), con trocitos de chocolate	5,00
Helado Casero de Hierbabuena, con lascas de chocolate negro	5,00
Sorbete Goloso de Caramelo Salado al Ron, con Crumble de Galleta Lotus	6,50
Coulant de chocolate con Salsa de Chocolate Caliente y Helado de Vainilla	6,50
Nuestra Tarta de Queso Casera con Salsa de Frutos Rojos y Canela	6,90
Hojaldre de Turrón con Chocolate Fondant y Crocanti de Pipas	7,50
Deliciosos Mochis Japoneses Rellenos (3ud)	6,00
Tarta de Galleta Lotus con Helado de Vainilla	6,50
Sorbete de limón tradicional (con o sin cava)	4,50



*A nadie  
le amarga  
un dulce*



# VINOS

## BLANCOS

### RIBERA DEL GUADIANA

Árabe	14,90
Hadas de Tesante (Verdejo Frizzante)	14,90

### D.O. RUEDA

Menade Verdejo	17,50
Melior de Matarromera	14,50
Yllera 5.5	15,50

### D.O. RIAS BAIXAS

Marieta Albariño	14,50
------------------	-------

### Y PARA BRINDAR...

Cava Roger Goulant Semi seco	18,50
------------------------------	-------

## TINTOS

### DE LA TIERRA

Nadir Roble (Pago de las Encomiendas, Villafranca de los Barros)	15,90
--	-------

Tempranillo y syrah. Ideal con quesos, carnes de cerdo y arroces.

Lengua Azul (Pago de las Encomiendas, Villafranca de los Barros)	15,90
--	-------

Tempranillo, graciano y syrah. Ideal para arroces, quesos y carnes.

Valdueza (Bodega Marques de Valdueza, Badajoz)	17,50
--	-------

Merlot, syrah y cabernet Sauvignon. Va con todo.

Palacio Quemado (Bodegas Alvear, Alange)	15,90
--	-------

Tempranillo y Petit Verdot. Ideal con embutidos, carnes y arroces.

Viña Puebla Crianza (Bodegas Toribio, Comarca de Matanegra)	14,90
---	-------

Tempranillo, Graciano, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha Común y Merlot.

Habla de la Tierra (Bodegas Habla, Trujillo)	16,60
--	-------

Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo. Gran carga frutal, ideal para acompañar arroces.

9 Cepas Reserva (Bodega Encina Blanca, Alburquerque)	22,00
--	-------

Tempranillo, Cabernet, Merlot, Malbec, Syrah, Petit Verdot, Alfocheiro, Verdejo Negro y Garnacha. Estupendo para acompañar arroces, carnes y embutidos.

### D.O. RIBERA DEL DUERO

La Planta (Bodegas Arzuaga, Quintanilla de Onésimo)	18,00
---	-------

Tempranillo. Carnes blancas, arroces y quesos.

Finca Resalso (Bodegas Emilio Moro, Pesquera de Duero)	18,00
--	-------

Tempranillo. Estructurado, largo, equilibrado y final agradable. Va con todo.

Carramimbre Roble (Bodegas Carramimbre, Peñafiel)	18,00
---	-------

Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Pasta, arroces, todo tipo de aperitivos.

Arzuaga Crianza (Bodegas Arzuaga, Quintanilla de Onésimo)	32,00
---	-------

Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Carnes, pescados azules y quesos.

### D.O.Ca. RIOJA

Azpilicueta Crianza (Bodegas Aspilicueta, La Rioja)	22,00
---	-------

Tempranillo, Graciano y Mazuela. Carnes blancas, arroces y quesos.