

ENTRANTES PARA ABRIR BOCA

 Croquetas de jamón con mayonesa de bacon y cebolla crujiente (4ud).	6,50
 Croquetas de bacalao con ali oli y alga wakame (4ud).	6,50
 Croquetas de roquefort y espinacas, con cebolla confitada y crocanti (4ud).	6,50
 Tortillitas de camarón con ali oli (1ud).	2,10
 Zamburiñas de las Rías Baixas con aliño mediterráneo (1ud).	2,10
 Zamburiñas de las Rías Baixas gratinadas, con arroz de sushi, salsa Nikkei de ají rojo y alga wakame (1ud).	5,20
 Quesos fritos con confitura de tomate (1ud).	2,10
 Terrina de foie casero macerado al Brandy con sus confituras y tostas.	17,50
 Pani puris rellenos de mirepoix de aguacate y cebolla con spicy de tomate, salsa buttermilk y crocanti de pipas.	9,95
 Nuestra tabla de quesos de la zona.	16,50

LOS COMBOS PARA COMPARTIR

 Combo Clásico Becada, con tortillitas de camarón, croquetas y quesos fritos.	15,50
 Combo Extrem, con queso de torta al pimentón y tostas, morcilla de Guadalupe Krunch y croquetas de morcilla patatera y miel.	24,50
 Cubo de pollo krunch o peques (que no pica) con patatas fritas caseras.	18,50

ENSALADAS DELICIOSAS

 Ensalada Becada con pollo crujiente, pasas, queso feta, confitura de cebolla, salsa buttermilk y crocanti de pipas.	14,50
 Ensalada de ahumados con tomate, aguacate, cebolla morada, alcaparras, queso de cabra y vinagreta de cítricos.	16,50
 Mojete de tomate aliñado al estilo mediterráneo con sardina ahumada, aguacate y cebolla, acompañado de tostas calientes.	13,50
 Ensalada de wakame con especias mezcla de las 7 especias japonesas (Vegan).	9,90



NUESTROS PEROLITOS

 Fritura gaditana variada con ali oli.	14,50
 Alcachofitas crujientes con lascas de jamón y aceite verde de ajos.	12,50
 Perolito de pollo krunch, o peques, con patatas fritas y spicy de tomate.	12,00
 Callos a la madrileña con pata y morro.	17,50
 Tempura de verduras con salsa de soja y miel (Vegan).	13,50
 Brandada de Bacalao con tostas.	14,50

CLÁSICOS DE NUESTRA TIERRA: Productos KM 0

 Morcilla de Guadalupe con patatas fritas caseras y pimentón de la Vera.	7,50
 Torta de la Serena trufada con tostas y confituras caseras.	14,50
 Hojaldre de queso de cabra con confitura de tomate anisada, crocanti de pipas y sal en escamas.	12,50
 Solomillo de cerdo con salsa de queso de la Serena y patatas fritas.	17,50
 Carrilleras de cerdo estofadas al curry con patatas.	16,50
 Costilla de ternera asada a baja temperatura con sal en escamas y patatas fritas.	22,00



LA FUSIÓN

LOS BAOS

-       Bao de carrilleras de cerdo estofadas con salsa Teriyaki, cebolla morada encurtida y alga wakame. 8,50
-       Bao de ciervo con salsa Indian, cebolla y rúcula. 8,50
-       Bao de pollo Krunch con cebolla morada, teriyaki, mayonesa de Bacon y rúcula. 7,50
-       Bao de Puntillitas gaditanas con ali oli, brotes verdes y cebolla encurtida. 7,50
-       Bao de panceta con mayonesa de bacon, brotes verdes y cebolla morada. 8,50

LOS TACOS (solo noches)

-       Tacos de ciervo al curry con brotes verdes, queso tierno, cebolla dulce y salsa Buttermilk (3ud). 12,50
-       Tacos de cochinita pibil con queso tierno, cebolla morada y spicy de tomate (3ud). 10,50

DEL MAR (solo noches)

-   Tartar atún con huevos fritos, brotes verdes y nuestra salsa dulce de soja. 18,50
-      Tartar de salmón con arroz de sushi, aguacate y cebolla en mirepoix, salsa Soba y sésamo. 17,50
-  Gambones flambeados con sake, sazonados con Shichimi Togarashi. 17,50

LAS GYOZAS (solo noches)

-       Gyozas de Buey con salsa de carne glaseada. 12,50
-       Gyozas de Papada de cerdo con salsa de soja y miel. 12,50
-       Gyozas de verduras con Teriyaki (Vegan). 9,50



NUESTROS ARROCES

 	Arroz a banda clásico con gambita pelada y trocitos de calamar.	12,00
  	Arroz negro con calamar y ali oli.	12,00
	Arroz de huerta con verduras de temporada.	10,50
 	Arroz con pollo y verduras de temporada.	13,50
  	Arroz de mariscos con calamar, zamburiñas, gambones, mejillones y almejas.	17,50
 	Arroz de ibéricos con costillitas, secreto, alcahofas y lascas de jamón.	16,50
 	Arroz meloso de ciervo con mix de setas y un punto de curry indio.	16,50
  	Arroz meloso del señorito, con atún, mejillones, gambitas peladas y espárragos trigueros.	16,50
	Arroz de pato confitado en su propia manteca con verduritas de temporada.	16,50
 	Arroz meloso de carrilleras estofadas y verduras.	17,50
  	Arroz meloso de zamburiñas de las Rías Bajas y trocitos de calamar.	17,50
 	Arroz de la comida de la Familia Becada, con pollo, verduras y morcilla de Guadalupe.	13,50
 	Arroz Meloso de Bogavante con trocitos de calamar (Por encargo entre semana).	22,00
  	Arroz con Costra al estilo extremeño, con panceta de cerdo, pollo, embutidos extremeños y garbanzos.	16,50

Todos los arroces secos se pueden hacer con fideuá.

El precio es por persona y nuestra paellera mínima es para dos personas.

Máximo dos variedades de arroz por mesa.

**nos
gusta
el
arroz**



POSTRES

	Helado casero de coco con fondant de chocolate.	6,50
	Copa Becada con Helado de Hierbabuena y trocitos de chocolate.	6,50
	Nuestra tarta de queso casera con frutos rojos y toque de canela.	6,50
	Tarta de galletas de la abuela con crema de lotus y helado de vainilla.	6,50
	Tarta de zanahoria con frosting de queso, crocanti y canela.	6,50
	Hojaldre de turrón con chocolate fondant y crocanti de pipas.	7,50



VINOS

BLANCOS (copa - 3,50€)

Árabe (botella/copa)	14,90
Yllera 5.5 Verdejo, Frizzante (botella/copa)	15,50
Menade, Verdejo (sólo botella)	17,50
Marieta, Albariño (botella/copa)	14,50
Melior de Matarromera, Verdejo (botella/copa)	14,50
Maruxa, Godello (sólo botella)	16,25

TINTOS (copa - 3,50€)

De la Tierra:

Habla de la Tierra (botella)	16,60
Nadir Roble (botella/copa)	15,90
Lengua Azul (botella/copa)	15,90
Palacio Quemado (botella/copa)	15,90
Viña Puebla, Crianza (botella/copa)	14,90
9 Cepas (sólo botella)	22,00

Ribera del Duero:

La Planta de Arzuaga (botella/copa)	18,00
Finca Resalso de Emilio Moro (botella/copa)	18,00
Antídoto (sólo botella)	26,50
Arzuaga Crianza (sólo botella)	32,00

Rioja:

Azpilicueta, Crianza (sólo botella)	22,00
Cosme Palacio (sólo botella)	34,00
Heraclio Alfaro (botella/copa)	12,50
Cosme Palacio, Crianza (botella)	22,50

CAVAS

Roger Goulant, semi seco (sólo botella)	18,50
---	-------

