

## MENU UNIVERSIDAD

La propuesta que a continuación presentamos está compuestos por **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)

Lomito Serrano “Lazo”

Queso Puro de Oveja

Salmorejo de Calabacines y Berenjenas con Huevo y Jamón

Ensalada de Quesos con Membrillo y Piñones Tostados

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

Carpaccio de Buey Waguy (estilo Kobe) con Canónigos, Pistacho y Quesos

Ensaladilla de Langostinos

Ensalada de Quesos Variados con Membrillo y Piñones

Bellavista de Corvina, Granizada de Tomate y Manzana dos texturas

Hamburguesita de Gambas al Ajillo

Croquetas de Cola de Toro

Croquetas de Ortiguillas

Buñuelos de Tortilla de “Papas”

Alcachofas Gratinadas al Jerez con Jamón

“Lascas” de Berenjenas Fritas con Salmorejo y Bacalao

Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas sobre Salsa de Calabacines

Pulpo a la Parrilla con Patatas Panaderas y Ali-Oli

Panaché de Verduras Naturales con Queso Payoyo Gratinado

Revuelto de “Papas” y Chorizo

### PLATO PRINCIPAL

Sugerencia de pescado y carne del día, según mercado  
Bacalao con Gratinado de Idiazabal Sobre una Salsa de Piquillos  
Rape con Fondo de Pisto y Muselina de Ajos  
Merluza con Verduras, Dátiles y Nueces  
Lomo de Buey Gallego Cebón al Plato  
Lagrima de Buey Angus con Alcauciles  
Lomo de Cordero Relleno de Torta del casar y Membrillo  
Solomillo de Ternera “Señor Marqués”  
*(frito en aceite de oliva virgen con ajitos)*  
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  
Blanco Palomo Cojo Verdejo – B. Unesdis - D.O.Rueda  
Tinto Viña Monty Crianza —B.MOntecillo (Fuenmayor)--D.O.Rioja  
Agua Mineral  
Café Nespresso

Importe por Persona 38.00 € + 10% IVA  
Restaurante Becerrita-PUERTA CARMONA

### **OBSERVACIONES:**

-Es necesario indicar previamente la elección de MENU UNIVERSIDAD 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

-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.

-