



Pedidos y Recoger:
de 12:00 a 14:00
de 20:00 a 22:00
viernes-sábado-domingo



Por el distanciamiento social que vivimos, **Becook quiere mantener su estilo y quiere estar junto a ti**, ser parte de tu nuevo modo de vida.

Os presentamos platos "sencillos", frescos y con personalidad. Preparados para que seas tú mismo el que les des el último toque y así disfrutar de ellos al estilo Becook. **Es fácil, RECOGER, MONTAR Y LISTO.**

En algunos de ellos, solo tendrás que "Montar" las distintas partes que lo forman y en otros necesitarás "cocinar un poco" (freir, saltear o calentar) pero todo fácil, sencillo y bien explicado, **no te asustes, es Súper Fácil.**

GÜEVO FRITO

Huevo a 62°C rebozado en panko
+ kétchup piquillo

4 Ud. / 8.00

Nuestro famoso GÜEVO que hemos cocinado a baja temperatura, rebozado en pan rallado japonés que debes freir tu mismo. Para ello necesitas una freidora o un cazo con unos 3 dedos de aceite a 180 grados aproximadamente.

Para evitar que se rompa, cógelo con una cuchara sopera con cuidado y mételo en el aceite caliente con más cuidado aún.

Tarda unos 30 segundos en freirse, pero dependerá de la temperatura del aceite, en cuanto se dore, sácalo, escúrrelo bien con papel absorbente, déjalo reposar 1 minuto, moja en nuestro kétchup de pimientos del piquillo y a por él. Recordad, cuidado con el primer mordisco que la yema esta líquida.

NUESTRAS CROQUETAS DE

De queso de oveja con crema agridulce
de membrillo

8 Ud. / 8.00

Crujientes y cremosas con potente sabor a queso combinado con el gusto dulce/ácido de la salsa de membrillo.

Para freirlas sigue el mismo procedimiento que con el GÜEVO arriba mencionado, procura que el aceite esté bien caliente para que no se te abra.

Una vez escurridas y reposadas coloca un poco de la salsa encima y a disfrutar.

BRAVAS

Patatas adobadas, confitadas al vacío
con nuestro alioli de menta y lima

8.00

Una versión de las bravas que preparamos con patatas baby, adobadas al estilo de León (pimentón, ajo, un poco de cayena, laurel,...) y que cocinamos al vacío hasta que quedan tiernas e impregnadas de todos los sabores.

Lo único que debes hacer para disfrutarlas es abrir la bolsa, escurrir y saltear en una sartén con un poco de aceite a temperatura no muy alta o si lo prefieres, también las puedes calentar en un plato al micro, pero no es lo mismo... Acompáñalas con el alioli de menta y lima.

BRANDADA DE BACALAO

Mousse de bacalao, tapenade,
tabasco de piparras y pan de gambas

12.00

Da Rienda suelta a tu creatividad:

Tienes todas las partes del plato para que solo tengas que montarlo como más te guste. Degústalo en frío y usa el pan de gamba para dipear.

HUMMUS

De garbanzo, salsa de ajo negro,
lenteja frita y cortezas

10.00

Da Rienda suelta a tu creatividad:

Tienes todas las partes del plato para que solo tengas que montarlo como más te guste. Degústalo en frío y usa las cortezas para dipear.

CEVICHE

De corvina con leche de tigre
de pimiento verde

14.00

Clásico peruano donde los haya. Importante que tanto el pescado como el aliño (leche de tigre) estén bien fríos, si vas a tardar en comerlo refrigéralo o incluso dale unos minutos en el congelador.

Te hemos preparado el pescado con mucho cariño para que solo tengas que añadirle la leche de tigre a la que hemos dado un toque diferente con unos pimientos de tipo Padrón.

En un cuenco coloca el pescado, agrégale el aliño y déjalo reposar en frío al menos 5 minutos para que se "cocine", decora con el acompañamiento de maíz, cilantro, cebolla roja ...

Te recomiendo comer con cuchara y coger bien de caldo para disfrutarlo más todavía.

TIRADITO DE ATÚN

Sashimi de atún, mojo de cilantro,
lima y encurtidos

10.00

Otro de nuestros clásicos, lomo de atún que hemos laminado para que tú le des el último toque con el mojo de cilantro por encima y lima exprimida.

Déjalo marinar durante 1 minuto y a por el !

POLLO CURRY

Contramuslos confitados, deshuesados,
nuestro curry amarillo y cuscús

14.00

Como su nombre indica, contramuslos que hemos deshuesado y cocinado al vacío.

Para terminarlo debes marcarlo en una sartén por el lado de la piel, a fuego medio, hasta que dore (3 min +/-), dale la vuelta, añade nuestra salsa de curry y déjalo cocer 1 minuto más.

El cuscús se puede calentar al micro o añadir en la sartén justo al final.

IBÉRICO

Corte de ibérico confitado, ahumado, hoisin,
y zanahorias escabechadas

14.00

Si te gustan las costillas, estás de suerte, ya que para este plato utilizamos solo la carne que hay entre costilla y costilla, la ahumamos y cocinamos, como no, al vacío, hasta que quede súper tierna.

Para terminarla debes meter la bolsa debajo del grifo con agua caliente durante 5 minutos. Después, con cuidado de no quemarte, escurre el jugo que haya soltado y marca en una sartén vuelta y vuelta. Cubre con la salsa de hoisin y acompaña de la zanahoria fría o caliente.

CARRILLERAS

De vaca guisadas, crema de calabaza asada
y chips de patata y boniato

16.00

Intensas, melosas, pensadas para mojar pan. Para calentarlas puedes usar el micro o un cazo agregando medio vaso de agua, asegúrate de que estén bien calientes.

La calabaza sin embargo la puedes utilizar fría o un poco templada. Emplata con mimo colocando los chips por encima para que no se ablanden.

LOS POSTRES, te los ponemos más fáciles todavía, sólo tienes que destapar y disfrutar !

3 CHOCOLATES

Cremoso de chocolate blanco

+Crumble de chocolate +Rocas de chocolate puro 6.00

NUESTRA VERSIÓN DE UNA TARTA DE QUESO

Crema de queso, arena de almendra y cítricos 5.00

Esperamos que disfrutes de tu experiencia Becook, en casa,
nos encantaría que compartieses tus creaciones con nosotros
en Facebook e Instagram etiquétalas con #BecookMontarYListo,
las mejores tendrán recompensa ...