

MENÚ LA ESCOTILLA

38,50€/persona

ENTRANTES para compartir:

Ensalada de tomate con bonito Ortiz y piparras.

Talo chip de atún rojo truffé.

Txitxarritos fritos.

Zamburiñas a la plancha con majado de ajo y perejil.

SEGUNDO a elegir:

Rape a la importancia.

Sepia encebollada con ali - oli.

Arroz negro de calamares con tomatitos y ali - oli.

Abanico con patatas y pimientos verdes.

Incluye **POSTRE** casero. agua, pan, vino Prado Rey 100% verdejo o albariño de la casa.

MENÚ MARISCADA

39€/persona (49€ con bogavante)

Un surtido de FRITOS:

Calamares a la andaluza.

Txitxarritos fritos.

Croquetas tigre.

Fritura de rape.

MARISCOS:

Almejas, mejillones y berberechos al vapor.

Cigalitas grillo salteadas.

Gambita roja.

Zamburiñas y navajas a la plancha.

Bogavante (opcional).

Incluye **POSTRE** casero. agua, pan, vino Prado Rey 100% verdejo o albariño de la casa.

MENÚ DE PICOTEO

22€/persona

Talochip de atún rojo con mahonesa de trufa.

Ensaladilla rusa con bonito.

Txitxarritos fritos.

Cigalas grillo a la plancha

Sepia encebollada con ali - oli

Incluye **POSTRE**: Crème brûlée.

Este menú no incluye bebida.

MENÚ DEL ARROCERO

19,90€/persona (L a V mediodía)

ENTRANTE a elegir:

Ensalada de tomate con bonito Ortiz y piparras.

Ensaladilla rusa con bonito.

Mejillones de roca del Cantábrico.

Txitxarritos fritos.

Cigalitas grillo a la plancha.

Elige un ARROZ (por cada 2 comensales):

Arroz negro de calamares y tomatitos.

Arroz de campo con costilla y verduras.

Arroz cremoso de rape y gambas. Suplemento +2€

Arroz caldoso de bogavate. Suplemento +9,50€

Arroz de marisco.

Incluye **POSTRE**: Crème brûlée o sorbete de la casa.

Agua, pan, vino joven MITARTE Rioja Alavesa (tinto o blanco). Se servirá el mismo menú para toda la mesa. En el precio del menú está incluido máximo media botella de vino por persona. Todo lo que no esté especificado en el menú se cobrará a parte.

Los menús se sirven a mesa completa para un mínimo de dos comensales.

El menú puede estar sujeto a cambios en función del mercado y de la época del año.

Para ocho personas o más es necesario reserva previa.

El precio del menú incluye una botella de vino por cada dos personas.

COMPARTE #laesCotilla