



San Prudencio 5 (01005)
reservas@laescotilla.com
www.laescotilla.com

MENÚ LA ESCOTILLA 48,00€

Para compartir:

Jamón Ibérico con pan de cristal y tumaca

Ensalada de tomate con bonito Ortiz y piparras

Alcachofas fritas con mahonesa trufada y panceta

Mejillones al txakoli

Segundos:

Lubina a la donostiarra

Abanico Ibérico con patatas y pimientos del país

Arroz negro con calamares y tomatitos

Sepia guisada con ali oli

Postre:

Crema brulee y sorbete

Pan de Hogaza, Mitarte Crianza o Prado Rey Verdejo



MENÚ DEGUSTACIÓN DE MARISCOS 55,00€

Entrantes:

Txupito de pescado, Ostra y

Croquetas (2uds) de mejillón

Al vapor:

Mejillones de roca, Almejas y

Berberechos

A la plancha:

Zamburiñas, Gambas rojas de

Huelva, navajas, Cigalas; Bogavante

(Suplemento 10,50€)

Postre:

Crema Brulee o sorbete o

txupitonic

Pan de Hogaza, Vino tinto Rioja Alavesa Mitarte Crianza o Prado Rey Verdejo

Precios con IVA incluido. Los menús se sirven a mesa completa. El precio indicado es el precio por persona. Los menús varían en función de temporada y mercado por lo que puede haber cambios. El precio del menú incluye 1 botella de vino para cada 2 personas como máximo.

Puedes sustituir el vino del menú por otro vino de la carta con un 15% de descuento. Las reservas de estos menús están sujetas a nuestra política de cancelación. La reserva implica la aceptación de dicha política que puedes consultar en www.laescotilla.com/cancelacion.

LA ESCOTILLA

TAPEO DE ALTA MAR

San Prudencio 5 (01005)

reservas@laescotilla.com

www.laescotilla.com

MENÚ DEL ARROCERO 23,50€/persona (L-V Medio día)

Entrante a elegir:

Ensalada de tomate con bonito Ortiz y piparras

Ensaladilla rusa con bonito

Mejillones de roca del Cantábrico

Txitxarritos fritos

Sopa de pescado del Cantábrico

Elige un Arroz (por cada 2 comensales)

Arroz negro de calamares y tomatitos.

Arroz de campo con costilla y verduritas.

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.