

LA ESCOTILLA

TAPEO DE ALTA MAR

San Prudencio 5 (01005)

reservas@laescotilla.com

www.laescotilla.com

MENU LA ESCOTILLA 48,00 €

À partager :

Jambon cru ibérique accompagné de pain « cristal » frotté à la tomate
Salade de tomates, bonite en conserve Ortiz et piments *piparras* au vinaigre
Artichauts en friture, mayonnaise truffée et bacon.

Moules au txakoli

Plats principaux :

Bar à la donostiarra

Assortiment ibérique, frites et poivrons du terroir.

Riz noir aux calmars et petites tomates

Ragoût de seiche et son aioli

Dessert :

Crème brûlée et sorbet

Miche de pain, vin Mitarte Crianza ou Prado Rey Verdejo



MENU DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER 55,00 €

Entrées :

Txupito de poisson, huître et croquettes (2 unités) de moules

À la vapeur :

Moules de rochers, palourdes et coques

À la plancha :

Pétoncles, crevettes rouges de Huelva, couteaux, langoustines ; homard
(supplément de 10,50 €).

Dessert :

Crème brûlée, sorbet ou txupitonic

Miche de pain, vin rouge Rioja Alavesa Mitarte Crianza ou Prado Rey Verdejo

Prix TTC. Les menus sont servis à tous les convives de la table. Le tarif indiqué est le prix par personne. Les menus peuvent varier en fonction de la saison et du marché. Le prix du menu comprend 1 bouteille de vin pour 2 convives maximum.

Vous pouvez remplacer le vin du menu par un autre vin de la carte, en bénéficiant d'une réduction de 15 %. Les réservations de ces menus sont soumises à notre politique d'annulation. La réservation implique l'acceptation de cette politique, que vous pouvez consulter sur www.laescotilla.com/cancelacion

LA ESCOTILLA

TAPEO DE ALTA MAR

San Prudencio 5 (01005)

reservas@laescotilla.com

www.laescotilla.com

MENU DE RIZ 23,50 €/personne (à midi, du lundi au vendredi).

ENTRÉE au choix :

Salade de tomates, bonite Ortiz et piments piparras au vinaigre.

Macédoine de légumes au bonite.

Moules de rocher du Golfe de Gascogne.

Petits poissons en friture.

Soupe de poisson cantabrique

Choisissez un PLAT DE RIZ (pour 2 convives) :

Riz noir aux calmars et petites tomates.

Riz campagnard de côtelette et petits légumes.

Riz onctueux de lotte et crevettes. Supplément +2 €.

Riz au homard dans son jus. Supplément +9,50 €.

Riz au fruits de mer.

DESSERT inclus : Crème brûlée ou sorbet maison.

Eau, pain, vin jeune MITARTE Rioja Alavesa (rouge ou blanc). Le même menu sera servi à toute la table. Le prix du menu comprend une demi-bouteille de vin maximum par personne. Tout ce qui n'est pas précisé dans le menu sera compté à part.

Prix TTC. Les menus sont servis à tous les convives de la table. Le tarif indiqué est le prix par personne. Les menus peuvent varier en fonction de la saison et du marché. Le prix du menu comprend 1 bouteille de vin pour 2 convives maximum.

Vous pouvez remplacer le vin du menu par un autre vin de la carte, en bénéficiant d'une réduction de 15 %. Les réservations de ces menus sont soumises à notre politique d'annulation. La réservation implique l'acceptation de cette politique, que vous pouvez consulter sur www.laescotilla.com/cancelacion