

LA ESCOTILLA

TAPEO DE ALTA MAR

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

Crème brûlée o sorbete o txupitonic
Pan de Hogaza, vino tinto Mitarte Crianza o botella de Verdejo

MENÚ DEGUSTACIÓN DE MARISCOS

55,00€

ENTRANTES

Txupito de pescado, Ostra y Croquetas (2uds) de mejillón

AL VAPOR

Mejillones, Almejas y Berberechos

A LA PLANCHA

Zamburiñas, Gambas, navajas y Cigalas
Bogavante (Suplemento 10,50€/persona)

POSTRE

Crème brûlée o sorbete o txupitonic
Pan de Hogaza, vino tinto Mitarte Crianza o botella de Verdejo

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



LA ESCOTILLA

TAPEO DE ALTA MAR

MENÚ DEL ARROCERO

23,50€/persona (L-V Mediodía)

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€/persona

Arroz caldoso de bogavate. Suplemento +9,50€/persona

Arroz de marisco

INCLUYE POSTRE

Crème brûlée o sorbete de la casa

Pan de Hogaza, Vino tinto joven Mitarte o botella Verdejo

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 aparte.

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

