

FR

LA ESCOTILLA

TAPEO DE ALTA MAR

MENU LA ESCOTILLA

A PARTAGER

Jambon ibérique avec pain de verre et tumaca

Salade de tomates au thon d'Ortiz et aux piparras (poivrons)

Artichauts frits avec mayonnaise truffée et lardons

Moules au txakoli

CHOIX DU PLAT PRINCIPAL

Morue à la sauce aux champignons

"Abanico" ibérique avec frites et poivrons locaux

Riz noir aux calmars et petites tomates

Seiche à l'étouffée avec mayonnaise à l'ail

DESSERT

Crème brûlée

48€/personne

Comprend le pain Hogaza, le vin rouge Mitarte Crianza, Verdejo ou Albariño et le café.

MENU DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER

ENTRÉES

Crème de fruits de mer

Huîtres

Croquettes de moules

VAPEUR

Moules

Palourdes

Coques

GRILLÉ

Coquilles

Saint-Jacques

Crevettes rouges

Couteaux

Langoustines

FACULTATIF

Homard

(Supplément 10,50€/personne)

DESSERT

Crème brûlée

55€/personne

Comprend le pain Hogaza, le vin rouge Mitarte Crianza, Verdejo ou Albariño et le café.

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

