

# LA ESCOTILLA

TAPEO DE ALTA MAR

## MENÚ LA ESCOTILLA

### 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 A ELEGIR

Bacalao en salsa de hongos

Abanico Ibérico con patatas y pimientos del país

Arroz negro con calamares y tomatitos (min. 2 personas)

Sepia guisada con ali oli

### POSTRE

Crème brûlée

**48€/persona**

*Incluye pan de Hogaza, vino tinto Mitarte Crianza, Verdejo o Albariño y café*

## MENÚ DEGUSTACIÓN MARISCOS

### ENTRANTES

Vasito de crema de marisco

Ostra

Croquetas de mejillón

### AL VAPOR

Mejillones

Almejas

Berberechos

### A LA PLANCHA

Zamburiñas

Gamba roja

Navajas

Cigalitas

### OPCIONAL

Bogavante  
(Suplemento  
10,50€/persona)

### POSTRE

Crème brûlée

**55€/persona**

*Incluye pan de Hogaza, vino tinto Mitarte Crianza, Verdejo o Albariño y café*

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

