

# MENÚ DEL ARROCERO

L-V MEDIODÍA  
excepto festivos

## Empieza con

un poquito de **jamón cortado a cuchillo** (12,00€)  
y nuestro **talochip de atún rojo** con mahonesa (3,95€)

## Los primeros

a elegir

**Ensalada de tomate** con bonito y piparras

**Ensaladilla rusa**

(Top 10 mejores ensaladillas de España)

**Sopa de pescado**

**Mejillones de roca**

**Alcachofas fritas** con mahonesa de trufa y panceta Euskaltxerri

**Cigalas** a la sartén (8 uds. supl. 2,50€ pers.)

## Los segundos

(arroz min. 2 pers.)

**Arroz negro** calamares y tomatitos

**Arroz de verduras** de la huerta

**Arroz cremoso** de rape y gambas  
(supl. 2,50 € pers.)

**Arroz caldoso** de bogavante  
(supl. 9,50€pers.)

**Chipirones** a la plancha con cebolla pochada

**Carrilleras de cerdo** guisadas al vino tinto  
con puré de patata

## Postres

a elegir

**Crème Brulée**

**Yogur de caserío** con mermelada de arándanos y muesli

**Tarta de limón** sopleteada

**23,50€**

Incluye pan de hogaza, blanco verdejo, tinto joven o sidra

En el precio del menú está incluido máximo media botella de vino por persona.  
Todo lo que no este especificado en el menú se cobrará a parte



INFORMACIÓN SOBRE  
ALÉRGICOS

Reservas en: [www.laescotilla.com](http://www.laescotilla.com)



Precios con IVA incluido. Los menús se sirven a mesa completa. El precio es 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.