LA ESCOTILLA

MENÚ DEL ARROCERO

L-V MEDIODÍA EXCEPTO FESTIVOS

Empieza con

Talochip de atún rojo Balfegó con mahonesa de trufa 3,95€
Croquetas cremosas de **mejillón tigre** (2 uds) 3,10€
Taza de sopa de pescado de Iparralde 3,5€

Los primeros

a elegir

Ensalada de tomate de temporada con Bonito Ortiz pescado a caña y piparras

Ensaladilla rusa
(Top 10 mejores ensaladillas de España)

Mejillones de los txikitos al natural, txakolí o bravos

Alcachofas fritas con mahonesa de trufa y cristal de panceta

Gambas de Huelva a la plancha
(suplemento 2 euros)

Los segundos

(arroces min. 2 pers.)

Arroz negro de calamares con tomatitos y alioli

Arroz de montaña con lagarto de cerdo, alcachofas y garbanzos

Arroz caldoso de bogavante
(suplemento 9,5)

Arroz meloso de rape y gambas
(suplemento 2,5)

Lagarto de cerdo asado con pilpil de soja, ajo y perejil con patatas fritas

Atún con tomate alegre
con huevo frito y patatas fritas

Postres

a elegir

Creme Brulée "de 8,5 mundial"

Yogur de caserío con mermelada de arándanos y muesli

Tarta de limón con merengue tostado

Torrija de Brioche caramelizada empapada en nata (suplemento 2 euros)

23,50€*

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

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

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. 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.