

¡NAVIDAD A BORDO!

¡Celebraciones a la vista!

Menús disponibles del 28 de noviembre de 2025 al 6 de enero de 2026.

MENÚ BLANCO



PARA COMPARTIR

Paleta ibérica con pan de cristal y tumaca
Ensalada de tomate con bonito Ortiz y piparras
Alcachofas fritas con mahonesa de trufa y cristal de panceta
Tortilla de bacalao guisada al pilpil



SEGUNDOS A ELEGIR

Chipirones a la plancha con cebollita pochada
Bacalao a la vizcaína con pimientos asados
Solomillo de vaca madurada con patatas fritas y pimientos del país
Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto con puré de patata



POSTRE

Torrija de brioche jugosa con sopa de toffe



48,00€
por persona
IVA incluido

Incluye pan de hogaza, agua,
vino crianza, verdejo o albariño



INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS

Menús concertados para un mínimo de 2 personas. Los menús se sirven a mesa completa. Oferta sujeta a cambios dependiendo del mercado. El menú y el número de personas deberán confirmarse, al menos, con 48h de antelación. *Los menús incluyen media botella de vino por persona. Mitarte crianza, Bitácora Verdejo, Mitarte rosado o sidra Saizar. Se puede sustituir el vino del menú por otro vino de la carta con un 15% de descuento. Las reservas de estos menús están sujetas a nuestra política de cancelación. La reserva implica la aceptación de dicha política que puedes consultar en <https://laescotilla.com/cancelacion/>

MENÚ ROJO

APERITIVO

Gilda de anchoa del Cantábrico



PARA COMPARTIR

Paleta ibérica con pan de cristal y tumaca
Croquetas cremosas de mejillón tigre
Arroz meloso de rape y gambas
Cigalitas a la plancha



Media de lubina asada a la donostiarra
con patata pandera
y
Media de costilla de vaca
asada a baja temperatura



POSTRE

Torrija de brioche jugosa con sopa de toffe

52,00€
por persona
IVA incluido

Incluye pan de hogaza, agua,
vino crianza, Rueda o albariño

LA ESCOTILLA

TAPEO DE ALTA MAR

@ la_escotilla f la_escotilla

www.laescotilla.com