



NOTA DE PEDIDO

Nombre: _____

Mesa: _____

Número: _____ Fecha: _____

LA ESCOTIUA

TAPEO DE ALTA MAR

MENÚ ROJO:

37,00€/pers.

- PARA COMPARTIR:**
- Jamón ibérico con pan de cristal.
 - Ensalada de tomate con ajoblanco y bonito del norte Ortiz.
 - Croquetas de casa de jamón.
 - Revuelto de gambas con ajetes tiernos.
 - Zamburiñas a la plancha con majado de ajo y perejil.

- SEGUNDOS A ELEGIR:**
- Chipirón encebollado con crema de patata.
 - Merluza de pintxo a la romana con ali-oli.
 - Arroz meloso de rape con gambas.
 - Entrecot de vacuno mayor con patatas y pimientos asados.

POSTRE CASERO

Agua, pan casero (Artepan), vino: Prado Rey (100% verdejo) o albariño de la casa.

MENÚ BLANCO:

40,00€/pers.

- PARA COMPARTIR:**
- Ensalada pimientos asados con bonito del norte y piparras.
 - Talo chip de atún rojo con mahonesa trufada.
 - Alcachofas en flor a la plancha.
 - Cigalitas grillo salteadas a la sartén.
 - Fritura de rape.
 - Vieira al gratén.

- SEGUNDOS A ELEGIR:**
- Atún rojo a la plancha con lechuga de mar.
 - Tronco de rape asado a la marinera con patata panadera.
 - Arroz negro con ali-oli.
 - Rulo de Cordero deshuesado en salsa con puré de patata.

POSTRE CASERO

Agua, pan casero (Artepan), vino: Prado Rey (100% verdejo) o albariño de la casa.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

- * Disponibles del 1 de diciembre al 6 de enero ambos incluidos.
- * El menú se sirve a mesa completa para un mínimo de dos comensales.
- * El menú puede estar sujeto a cambios en función del mercado y de la época del año.
- * Para ocho personas o más es necesaria la reserva previa.
- * El precio del menú incluye una botella de vino para cada dos personas.

