

# MENÚ LA ESCOTILLA



Nombre: \_\_\_\_\_

Mesa: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

<b>PARA COMPARTIR</b>	<b>PRECIO</b>
<i>Ensalada de tomatitos, ajoblanco y ventresca de bonito</i>	
<i>Talo chip de atún rojo truffé</i>	
<i>Txitxarritos fritos</i>	
<i>Zamburiñas a la plancha con majao de ajo y perejil</i>	
<b>SEGUNDO A ELEGIR:</b>	
<i>Rape al horno encamisado con patata panadera</i>	
<i>Chuleta de partapatana (atún rojo) con ensalada marina</i>	
<i>Arroz de calamares al horno con ali-oli</i>	
<i>Entrecot con patatas y pimientos asados</i>	
<b>POSTRE</b>	
<i>Agua, pan de Artepan,</i>	
<i>Vino Prado Rey (verdejo) o Albariño</i>	
	<i>36,00 euros</i>
	<i>por persona</i>

**\*Observaciones:**

*Menú mínimo para dos personas. El menú está sujeto a cambios dependiendo del producto y de la época del año. Para ocho personas o más es necesario reservar previamente.*

# MENÚ MARISCADA

**LA ESCOTILLA**

TAPEO DE ALTA MAR

Nombre: \_\_\_\_\_

Mesa: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

<b>SURTIDO DE FRITOS</b>	<b>PRECIO</b>
<i>Calamares</i>	
<i>Txitxarritos</i>	
<i>Buñuelos de bacalao</i>	
<i>Tortillita de camarón</i>	
<b>Y DESPUÉS... MARISCO</b>	
<i>Nécora</i>	
<i>Berberechos</i>	
<i>Gambas</i>	
<i>Taco de rape a la plancha</i>	
<i>Zamburiña</i>	
<i>Navajas</i>	
<i>Mejillones</i>	
<i>Bogavante opcional*</i>	36,00 euros por persona
<b>POSTRE</b>	
	*49,00 euros por persona
<i>Agua, pan de Artepan, Vino Prado Rey (verdejo) o Albariño</i>	con bogavante

**\*Observaciones:**

*Menú mínimo para dos personas. El menú está sujeto a cambios dependiendo del producto y de la época del año. Para ocho personas o más es necesario reservar previamente.*