

MENÚ MARISCADA FIESTAS

LA ESCOTILLA

TAPEO DE ALTA MAR

Nombre: _____

Mesa: _____

Data: _____

SURTIDO DE FRITOS	PRECIO
<i>Calamares a la andaluza</i>	
<i>Txitxarritos</i>	
<i>Huesitos de rape</i>	
<i>Tigres</i>	
MARISCOS:	
<i>Almejas y mejillones al vapor</i>	
<i>Taco de rape a la plancha</i>	
<i>Cigalitas grillo salteadas</i>	
<i>Gambita roja</i>	
<i>Zamburiñas y navajas a la plancha</i>	
<i>Bogavante (opcional)*</i>	
POSTRE	36,00 euros por persona
<i>Agua, pan de Artepan, albariño Bicos, Verdejo Prado Rey y Mitarte La Secreta vendimia seleccionada.</i>	*49,00 euros por persona
<i>Café incluido.</i>	con bogavante

***Observaciones:** Menú mínimo para dos personas. Máximo 1 botella para cada dos comensales.

El menú está sujeto a cambios dependiendo del producto y de la época del año. Es necesaria reserva previa. Cena día 24 de julio, comidas y cenas para 25 de julio y del 4 al 9 de agosto.

MENÚ FIESTAS

LA ESCOTILLA

TAPEO DE ALTA MAR

Nombre: _____

Mesa: _____

Data: _____

ENTRANTES	PRECIO
<i>Ensalada de tomate del momento con ajo blanco y bonito del norte</i>	
<i>Talo chip de atún rojo con mahonesa de trufa</i>	
<i>Txitxarritos fritos</i>	
<i>Cigalitas grillo salteadas al ajillo</i>	
<i>Revuelto de gambas con ajetes tiernos</i>	
SEGUNDO A ELEGIR:	
<i>Merluza de pintxo rebozada a la romana</i>	
<i>Arroz caldoso de bogavante</i>	
<i>Entrecot de vacuno mayor con patatas y pimientos</i>	
<i>Rape al horno encamisado con lechuga de mar</i>	
POSTRE	
<i>Sorbete de mango al moscato</i>	
<i>Crema Brulé</i>	
<i>Agua, pan de Artepan, albariño Bicos, Verdejo Prado Rey y Mitarte La Secreta vendimia seleccionada.</i>	
<i>Café incluido.</i>	39,00 euros por persona

***Observaciones:** Menú mínimo para dos personas. Máximo 1 botella para cada dos comensales.

El menú está sujeto a cambios dependiendo del producto y de la época del año. Es necesaria reserva previa. Cena día 24 de julio, comidas y cenas para 25 de julio y del 4 al 9 de agosto.