














Escorpio

restaurante

NUESTROS PRODUCTOS DE SELECCION

1. Vieira Gratinada en su Propia Concha y Caviar Oricios    9.50 €
2. Bacalao en Tempura con Salsa Tártara     9.50 €
3. Ensaladilla Rusa con Atún     9.50 €
4. Torre de Mozzarella Búfala con Langostinos y Aguacate    10.50 €
5. Carpaccio Clásico de Ternera  10.50 €
6. Tartar de Salmón Noruego Marinado con Mango y Aguacate   12.00 €
7. Langostinos al Pil-Pil  12.00 €
8. Tataki de Atún    14.00 €
9. Milhojas de Foie con Manzana y Piña Caramelizada 14.00 €
10. Salpicón de Bogavante, Carabinero y Langostino       18.00 €



Gluten



Frutos Secos



Soja



Apio



Molusco



Sulfitos



Mostaza



Huevo



Cacahuete



Pescado



Altramuces



Crustaceos



Leche



Sésamo

I.V.A. INCLUIDO

Escorpio

restaurante

ENSALADAS

11. Ensalada Templada de Calamares y Bacon con Vinagreta de Mostaza   11.50 €
12. Ensalada Tropical con Langostinos     12.00 €
13. Ensalada de Foie al Oporto con Jamón Ibérico y Piñones sobre Vinagreta Dulce  12.00€






IBERICOS

14. Queso Viejo de Oveja Manchego  13.50 €
15. Jamón de Bellota Reserva Ibérico 19,50 €

GUISOS

16. Sopa Minestrone con Verdura de Temporada 9.00 €
17. Bullabesa de Bogavante    12.00 €
18. Fabada Asturiana  12.00 €
19. Fabes con Almejas Gallega   12.00 €

PASTA

20. Parpadelle al Pesto Rosso con Vieira a la Plancha    11.50 €
21. Risotto con “Trompetillas de la Muerte y Virutas de Jamón”   12.00 €





















I.V.A. INCLUIDO

Escorpio

restaurante

DEL MAR

- | | | |
|--|---|---------|
| 22. Merluza Gallega a la Brasa con Verduritas al Horno |   | 18.00 € |
| 23. Rape al Vino de Jerez con Setas y Almejas |    | 18.00 € |
| 24. Salmón Poché o a la Brasa sobre Salsa de Azafrán |   | 18.00 € |
| 25. Bacalao “Gratinado con Tomate, Ciruelas y Piñones” |     | 19.00 € |
| 26. Filete de Rodaballo y Caviar de Erizo de Mar |    | 22.00 € |
| 27. Lubina a la Sal |   | 22.00 € |
| 28. Paella de Marisco Gourmet (min 2p.) |   | 49.00 € |

(Bogavante, Carabinero, Langostino Tigre, Calamar, Gambas, Caviar de Erizos de Mar)

Todos nuestros pescados si lo desean pueden ser elaborados al “HORNO” o a la parrilla
“BRASA”

NOTA: Algunas guarniciones pueden contener algún tipo de intolerancia, pregunte al camarero.



I.V.A. INCLUIDO

Escorpio

restaurante

NUESTRAS CARNES

29. Pollo al Kiev con Arroz Salvaje y Brócoli    15.95 €
30. Albondiguitas de Rabo de Toro    15.95 €
31. Costillar Irlandés a la Barbacoa con Patatas Fritas y Verduras 16.50 €
32. Solomillo de Cerdo al Vino Pedro Ximénez con Ciruelas y Piñones  16.50 €
33. Steak Tartar   17.90 €
34. Chuletillas de Cordero Lechal a la Parrilla de Carbón 18.50 €
35. Entrecot a la Brasa con Patatas Pobre y Verduritas 19.00 €
36. Solomillo de Ternera a la Parrilla o a la Pimienta  21.50 €
37. Cordero Lechal Asado al Horno 22.00 €
38. Solomillo "Rosini" con Foie y Reducción de Oporto  24.50 €
39. Lomo Alto de Vacuno Gallego "Chuletón" (500 g) 25.00 €
40. Chateaubriand "Salsa Bearnesa" (min 2p.)   44.00 €
41. Solomillo de Ternera a la Sal (min 2p.) 44.00 €

* Servicio de pan 1.50 €

NOTA: Algunas guarniciones pueden contener algún tipo de intolerancia, pregunte al camarero.



I.V.A. INCLUIDO