

MENU PELOTARI Nº 3

Eventos 22/23

Aperitivo de Bienvenida: Espuma De Mango Con Tartar De Salmón

Entrantes: (A compartir cada cuatro personas)

*Ensalada de Pimientos Asados con Lomo de Bonito del Norte
Escabechado al Jeréz*

*Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico y Leche de Oveja sobre Crema
de Patatas en Reducción P.X*

Foie de Bacalao con Mermelada de Naranja y Pan Brioche

*Txistorra de Arbizú DO. Navarra Salteada al Vino Blanco con
Pimientos de Guernica*

Segundos: (A elegir)

Lomo de Bacalao de Anzuelo al Club Ranero (Receta Original)

*Merluza Nacional de Pincho a la Koskera con Salsa Verde y Almejas,
Gambones y huevo Poché*

*Lomo Bajo de Vaca a la Piedra (A compartir 2/p) con sal de Vino
en Escamas*

*Solomillo de Vaca Madurada Gallega a la Parrilla con sal en
Escamas*

Postre

Tarta de Oreo, Tarta de chuches con muñeco Niñ@

Incluye: *Café, Agua Mineral (Solán de Cabras)*

Vino: *Rioja Vega Tinto Crianza Ed. imitada
DO. Rioja ó Similar*

PRECIO 57,50 €

IVA. No Incluido

(Orujos Mar de Frades de Cortesía)

TEL. DE RESERVAS: 91 683 09 16

PARKING CONCERTADO (Avd. General Palacios,3)

C/ MANZANA S/N 28902 Getafe (Madrid)

www.asadorerrazki.com info@asadorerrazki.com

<http://www.facebook.com/RestauranteAsadorErrazki>