

MENU DANTZARI Nº 1

EVENTOS 2021

Aperitivo de Bienvenida: Espuma De Mango Con Tartar De Gambas

Entrantes: (A compartir cada cuatro personas)

Ensalada de Queso de Cabra Gratinado con Frutos Rojos

Paté de Pollo de Corral "Lumagorri" al P.X. con Cebolla

Caramelizada

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao Rebozados

Chorizo Pinchos dulces a la Sidra Natural Vasca "Petritegi"

Segundos: (A elegir)

Lomo de Bacalao de Anzuelo al Horno con Pimentón Dulce

Bonito Fresco del Norte a la Arrantzale (cebolla y tomate natural)

Solomillo Ibérico a la Parrilla con Salsa Cabrales

Entrecot Lomo Alto de Vaca a la Parrilla con Sal en Escamas

Postre

Tarta San Marcos, Tarta chuches con muñeco Niñ@

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

Vino: *Príncipe de Viana Edición Limitada
DO. Navarra ó Similar*

PRECIO 45,50 €

IVA. No Incluido

(Orujos Mar de Frades de Cortesía)

TLF. 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>

MENÚ TXISTULARI Nº 2

EVENTOS 2021

Aperitivo de Bienvenida: Espuma De Mango Con Tartar De Gambas

Entrantes: (A compartir cada cuatro personas)

Ensalada de Pimientos Asados con Lomo de Bonito del Norte

Escabechado al Jeréz

Txipirones Braseados a la Sidra con Cebolla Caramelizada y Sal de Ajo

Pastel de Centolla y Caviar de Erizo con Emulsión de Piquillos y sus Tostas

Tortilla de Bacalao con Huevos Camperos y Piperrada Estilo Sidrería

Segundos: (A elegir)

Lomo de Bacalao de Anzuelo a la Vizcaína

Merluza Nacional de Pincho a la Parrilla con salteado de Ajos a la Bilbaína

Entrecot Lomo Alto de Vaca a la Parrilla con Sal en Escamas

Txuleta de T-Bone de Vaca a la Parrilla (500 gr. aprox)

Postre

Tarta Sachert De Chocolate Y Frambuesa, Tarta de chuches con muñeco de Niño

Incluye: Café, Agua Mineral (Solán de Cabras)

*Vino: Príncipe de Viana Edición Limitada
DO. Navarra ó Similar*

PRECIO 48,50 €

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>

MENU PELOTARI Nº 3 **EVENTOS 2021**

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*

Sardinas Ahumadas con Queso Burrata sobre Aguacate Natural

*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 52,50 €

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>

MENU AIZKOLARI N.4

EVENTOS 2021

Aperitivo de Bienvenida: Espuma De Mango Con Tartar De Salmón

Entrantes: (A compartir cada cuatro personas)

Ensalada de Gambones salteados con vinagreta de Mango

Jamón Ibérico de Bellota Y Cuñas de Queso Idiazábal

Pulpo a la Parrilla con Caramelo de Pimentón de la Vera y Espuma de patata Trufada

Callos de Bacalao con su Chorizo y Morcilla de Bacalao Embutidas

Segundos: (A elegir)

Lomo De Bacalao de Anzuelo Al Pilpil

Lomito de Rape crujiente con espuma de patata con Caramelo Pimentón

*Txuleta de Vaca Gallega de 5 semanas de Curación a la Parrilla
(500 gr.aprox) con Sal en Escamas*

Solomillo de Vaca Gallega Madurada con Foie de Pato, Salsa de Trufa y Gratén de Patata

Postre

Tarta de Queso Gazta con Frutos Rojos, Tarta de chuches con muñeco Niñ@

Incluye: Café, Agua Mineral (Solán de Cabras)

Vino: PROTOS ROBLE

DO. Ribera del Duero ó Similar

PRECIO 55,50 €

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>