

**MENU PELOTARI Nº 3**  
**EVENTOS 2023**

*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 Alkorta 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*

**Incluye:** *Café, Agua Mineral (Numen Premio)*

**Vino:** *Rioja Viña Real (Cune) Crianza  
DO. Rioja ó Similar*

**PRECIO 69,50 €**

*IVA. 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](http://www.asadorerrazki.com) [info@asadorerrazki.com](mailto:info@asadorerrazki.com)

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