

MENU PELOTARI Nº 3
EVENTOS 2025

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 con Pan Brioche

*Pulpito (350 grs) rebozado en Pan Panko con Espuma de Patata
Trufada*

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*

Txuleta T-Bone de Vaca a la Parrilla (500grs) con sal en Escamas

Solomillo de Vaca Madurada 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 75,00 €

IVA. Incluido

(Orujos 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>