

## **MENU AIZKOLARI N.4**

### **EVENTOS 2025**

*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 Ibéricos Carrasco Bellota Y Cuñas de Queso Idiazába DO  
Pulpo a la Parrilla con Caramelo de Pimentón de la Vera y Espuma de  
patata Trufada*

*Croquetas de Txuleta Vaca Madurada con Foie de Pato, Salsa de  
Trufa y –Gratén de Patata*

*Segundos: (A elegir)*

*Lomo de Bacalao Alkorta de Anzuelo Al Pilpil*

*Lomo de Corvina con Vinagreta de Gulas y Gambas*

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

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

*Postre*

*Tarta de Queso Gazta con Frutos Rojos.*

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

*Vino: CONDADO DE HAZA crianza (Pesquera)  
DO. Ribera del Duero ó Similar*

**PRECIO 78,50€**

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

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