

MENU AIZKOLARI N.4

EVENTOS 2026

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 info@asadorerrazki.com

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