

*MENU Nº 1*  
*DANTZARI 2015-2016*

*Chupito de Bienvenida: Mojito de Pepino y Menta*

*Entrantes*

*Timbal de Ensalada de Queso de Cabra Gratinado con  
Vinagreta de Mostaza y Nueces de Pecán  
Tortilla de Shiitake con Salsa fina de Trufas Negras  
Orly de Bacalao en Tempura de Sésamo y Miel de Caña  
Txipirones con Arroz Negro en Dos Texturas de Cebolla*

*Segundos*

*Tronco de Bacalao a la Brasa con Laminas Crujientes de Ajo  
Merluza Nacional Asada a la Koskera  
Degustación de Lomo de Buey a la Piedra con Sal en Escamas  
Terrina de Lumagorri al Txacolí*

*Postre*

*Tarta de Zanahoria y Queso a la Canela*

*Incluye: Café.*

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

**PRECIO 43,50 €**

*IVA. No Incluido  
(Orujos Mar de Frades de Cortesía)*

**TEL. DE RESERVAS: 91 683 09 16**

**PARKING CONCERTADO**

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>

*MENÚ Nº 2*  
*TXISTULARI 2015-2016*

*Chupito de Bienvenida: Mojito de Pepino y Menta*

***Entrantes:***

*Ensalada de Pimientos Asados en Casa con Perdiz Roja de Tiro  
en Escabeche*

*Turrón de Centollo sobre bisquet de Carabineros*

*Risotto de Pulpo al Vino Tinto*

*Croquetas de Lumagorri con Caramelo de PX*

***Segundos***

*Tronco de Bacalao con Nuestra Salsa Vizcaína*

*Rodaballo de Captura Horneado al Whisky*

*Degustación de Lomo de Buey a la Piedra con Sal en Escamas*

*Pierna de Cordero de Lechal Nacional con Miel*

***Postre***

*Tarta de Queso y Galletas Oreo*

***Incluye: Café.***

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

***PRECIO 46,50 €***

*IVA. No Incluido*

*(Orujos Mar de Frades de Cortesía)*

***TLF. DE RESERVAS: 91 683 09 16***

**PARKING CONCERTADO**

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>

**MENU Nº 3**  
**PELOTARI 2015-2016**

*Chupito de Bienvenida: Mojito de Pepino y Menta*

**Entrantes**

*Ensalada de Sushi de Aguacate y Langostinos a la Brasa*

*Caprichos de Caviar de Erizo en Coquetitas*

*Pinchitos de Chorizo y Manzana a la Sidra Natural*

*Marmitako de Pulpo y Langostinos al Azafrán*

**Segundos**

*Tronco de Bacalao Confitado con Emulsión de Pil-Pil*

*Rape Asado con Bisquet de Almejas*

*Degustación de Lomo de Buey a la Piedra con Sal en Escamas*

*Wellington de Solomillo de Cerdo Ibérico con Mousse de Foie*

**Postre**

*Tarta Red Velvet*

**Incluye:** *Café.*

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

**PRECIO 49,50 €**

*IVA. No Incluido*

*(Orujos Mar de Frades de Cortesía)*

**TLF. DE RESERVAS: 91 683 09 16**

**PARKING CONCERTADO**

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>

**MENU Nº 4**  
**AIZKOLARI 2015-2016**

*Chupito de Bienvenida: Mojito de Pepino y Menta*

**Entrantes**

*Ensalada Waldorf con Emulsión de Parmesano*  
*Jamón Ibérico de Bellota con Cuñas de Queso Idiazábal*  
*Pulpo a la Brasa con Praliné de Trufa*  
*Foie Fresco con Membrillo Rojo*

**Segundos**

*Degustación de Cuatro Recetas de Bacalao*  
*Tatakí de Atún Toro con Mango a la Parrilla*  
*Degustación de Lomo de Buey a la Piedra con Sal en Escamas*  
*Tournedó de Solomillo de Buey con Foie*

**Postre**

*Muerte por Chocolate*

**Incluye: Café.**

**Vino: Lambuena Roble**

**DO. Ribera de Duero ó Similar**

**PRECIO 53,50 €**

*IVA. No Incluido*

*(Orujos Mar de Frades de Cortesía)*

**PARKING CONCERTADO**

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>