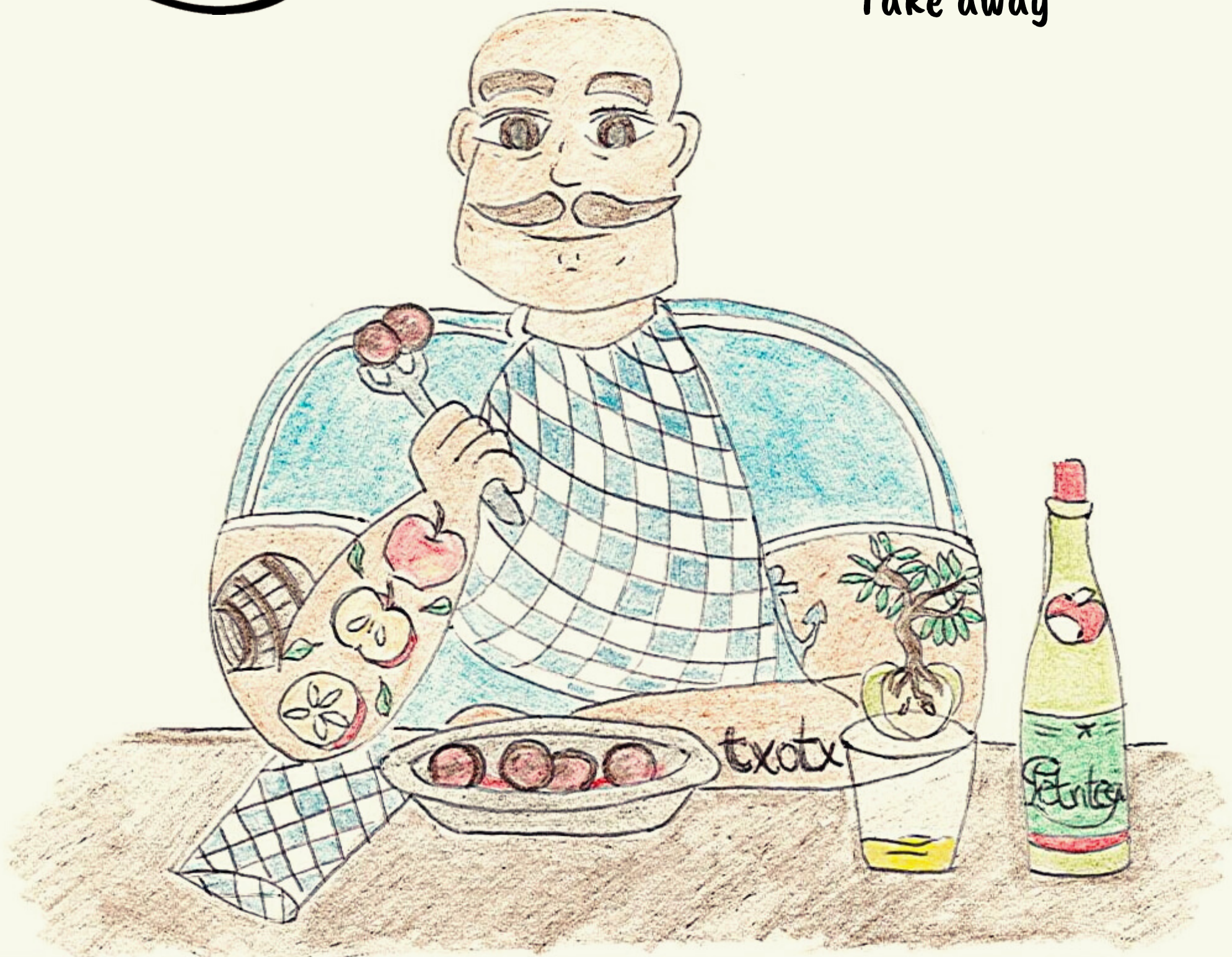


Petritegi



Take away



Febrero 2021

Cómo hacer tu pedido

- Llama o escribe un *whatsapp* al 687522734



- Llama al 943457188



El horario para realizar los pedidos es:

- De lunes a domingo de 9h a 20h.

El horario para recoger tu pedido es:

- De lunes a domingo de 13h a 15:30h y de 19h a 20:45h.



Take away

Menú degustación para dos personas

Entrantes

- **Chorizo cocido a la sidra** *Petritegi*.
- **Ingredientes para tortilla de bacalao** (excepto huevos): bacalao desmigado, cebolla, puerro y pimiento verde.
- **Ensalada verde** del caserío *Bordatxo* de Astigarraga (lechuga y cebolla) con el típico aliño "Petri".

A elegir

- Cola de **merluza de anzuelo a la parrilla** con el refrito de Petritegi.
- Cogote de **merluza de anzuelo a la parrilla** con el refrito de Petritegi.
- **Chuleta de vaca selección a la parrilla** (1kg).

Postre

- **Queso Idiazábal** (cuña) elaborado con leche cruda de oveja.

Bebida

- **1 Botella de sidra o 1 botella de zumo ecológico de manzana.**

Menú para 2 personas con **COGOTE** de merluza: 54€.

Menú para 2 personas con **COLA** de merluza: 50€.

Menú para 2 personas con **CHULETA**: 58,50€



Nuestra carta

Entrantes

- **Chorizo** a la sidra 2€
- Ingredientes para **tortilla de bacalao** (excepto huevos) 6€ ✓
- **Ensalada** de lechuga y cebolleta con aliño "Petri" 3,75€ ✓

Pescados

- **Cola de merluza** asada a la parrilla 24€ ✓
- **Cogote de merluza** asada a a la parrilla 28€ ✓



Carnes

- **Chuleta selección** a la parrilla (1kg) 35€
- **Magret de pato *Martiko*** a la parrilla (400g) 12€
- **Albóndigas de chuleta** en salsa de tomate 7€



Postres

- **Queso Idiazábal** 1/4 de queso, 8€ ✓
- **Membrillo**, 400g, 4€ ✓

¡Talos!

- Talo con txistorra *Arbizu* 5,75€
- Talo con tocineta *Arbizu* 5,75€
- Talo con chuleta (carne cocida, cebolla y pimiento pochados) 6,50€
- Talo completo (carne cocida, verdura pochada, tocineta, lechuga y tomate) 6,70€
- Talo con chocolate 5€
- Talo con queso *Agour* D.O. Ossau-Iraty 5,50€

Ingrediente extra queso, chistorra, tocineta, carne: +1€
Ingrediente extra cebolla o pimiento verde pochado: +0,5€
Ingrediente extra lechuga o tomate: +0,3€



Alérgenos

Productos a la carta y menú degustación

- Chorizo a la sidra, **sulfitos** (sidra).
- Ingredientes para tortilla bacalao, **pescado** y **huevo**.
- Aliño de la ensalada, **sulfitos** (vinagre).
- Merluza asada a la parrilla, **pescado** y **sulfitos**.
- Albóndigas de chuleta, **huevo** y **gluten**.
- Queso Idiazábal, **leche-lactosa**.

Talos

El talo está elaborado con maíz y **no** contiene gluten.

- Talos de chistorra, tocineta, chuleta y completo **no** contienen alérgenos.
- Talo de chocolate: **leche** y **frutos de cáscara**.
- Talo de queso: **leche**.

Preparación en casa

Platos a la carta y menú degustación:

- **Chorizo a la sidra.** Abrir el envase e introducirlo, sin tapa, en el microondas. 1 minuto a máxima potencia será suficiente para disfrutar de este entrante tan típico de sidrería.
- **Ingredientes tortilla de bacalao.** Abrir la bolsa y rehogar el contenido de la misma en una sartén con aceite caliente. Añadir 4 o 6 huevos frescos batidos y cuajar la tortilla al gusto. Uno de los clásicos de Petritegi.
- **Ensalada verde.** Abrir el envase, añadir sal y el aliño "Petri", para aportar el toque de frescor a la ensalada.
- **Merluza a la parrilla.** Pre-calentar el horno a 180° C. Abrir el envase e introducirlo, sin tapa, en el horno durante 3 minutos a 180° C. Cierra los ojos y automáticamente *te sentirás* en nuestra sidrería.
- **Chuleta.** Pre-calentar el horno a 200°C. Abrir el envase e introducirlo, sin tapa, en el horno durante 4 minutos a 200°C. Acompañar de unos *piquillos* de la huerta navarra o patatas alavesas.

Talos:

- Retirar el talo del envase y calentarlo en el microondas entre 20 y 30 segundos o en un horno durante 1 minuto.

Nuestras bebidas para llevar

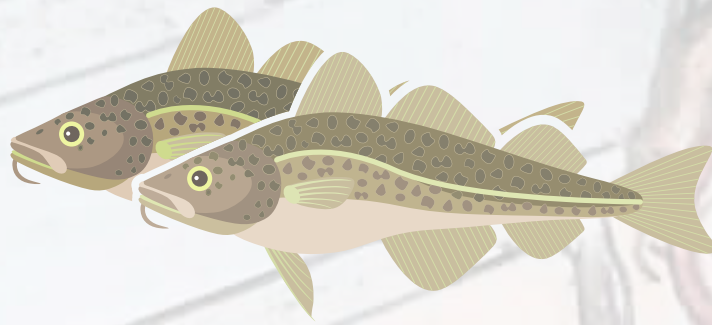
Puedes incluir cualquiera de las siguientes sidras y zumos en tus pedidos:

- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa** (750ml) 2,85€
- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa** (330ml) 1,60€
- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa Eko** (750ml) 3,40€
- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa Premium** (750ml) 5,05€
- Sidra Petritegi **Sagardoa Gorenak** (750ml) 2,10€
- Sidra Petritegi **Aparduna "9 meses"** (750ml) 10,10€
- **Zumo de manzana ecológico** Petritegi (750ml) 3,05€
- **Zumo de manzana ecológico** Petritegi (250ml) 1,50€

Todas las sidras Petritegi *Euskal Sagardoa* están fermentadas con **nuestra propia levadura** de manzana autóctona *Urtebi Haundi*.

Contiene **sulfitos**. Si bien en Petritegi no se añaden sulfitos al zumo de manzana ni a la sidra en el proceso de elaboración, en la fermentación del mosto de la manzana, las levaduras pueden producir sulfitos de forma natural y, a veces, en cantidad suficiente para afectar a las personas sensibles.

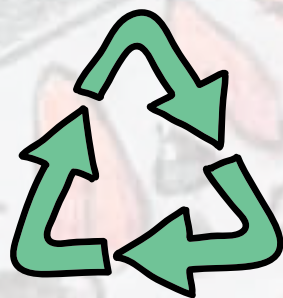




Los platos que conforman la oferta gastronómica **Petri Etxea** están elaborados en la **sidrería Petritegi de Astigarraga** con mucho mimo e ingredientes de primerísima calidad.



Los **talos** están elaborados por **Cristina Saralegi (Leitza)** a partir de una variedad de maíz que cultivaba su bisabuelo. El maíz no es transgénico y se cultiva sin pesticidas en su caserío.



Todos los envases de los productos **Petri Etxea** son **reutilizables o reciclables 100%**.

