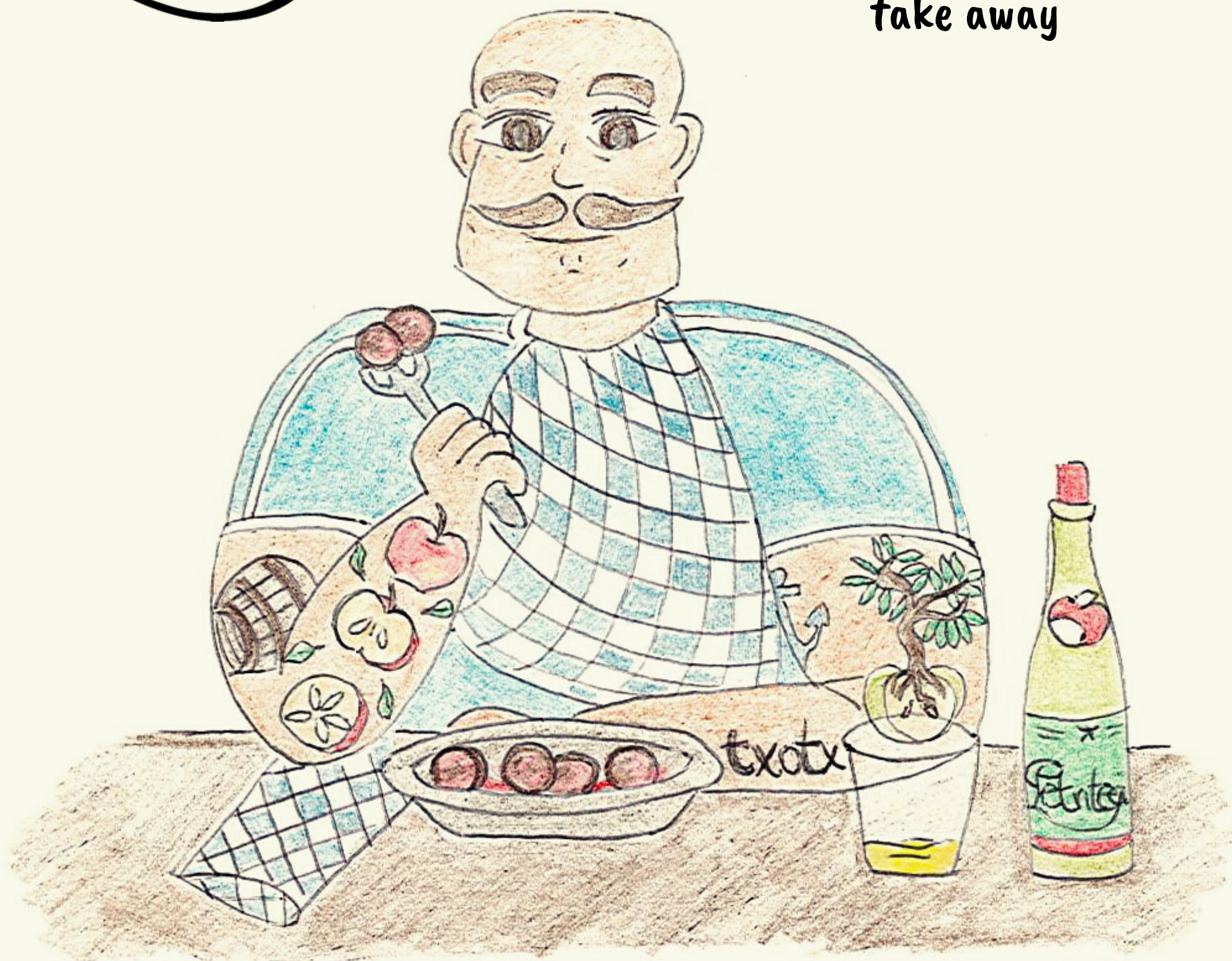


Petritegi



take away



2021/otsaila

Zure eskaera nola egin

- Deitu edo *whatsapp*-a idatzi: 687522734  
- Deitu: 943457188 

Eskaerak egiteko ordutegia:

- Astelehenetik igandera 9etatik 20etara.

Eskaerak jasotzeko ordutegia:

- Astelehenetik igandera 13etatik 15:30etara eta 19etatik 20:45etara.



take away

Bi lagunentzako dastatze menua

Sarrerak

- **Txorizoa** Petritegi sagardotan.
- **Bakailao-tortillarako osagaiak** (arrautzak ezik): bakailao zatitua, tipula, porrua eta piper berdea.
- **Astigarragako Bordatxo** baserriko entsalada berdea (uraza eta tipulina) “Petri” gozagaiarekin.

Aukeratzeko:

- **Amuko legatz-isatsa** parrillan Petritegiko olioerre bereziarekin.
- **Amuko legatz-kokotea** parrillan Petritegiko olioerre bereziarekin.
- **Behi txuleta** hautatua parrillan erreta (1kg)

Azkenburukoa

- **Idiazabalgo ardi gazta.**

Edariak

- **Sagardo** botila bat edo **Sagar zuku ekologiko** botila bat.

Prezioak

- 2 lagunentzako menua legatz ISATSAREKIN 50€
- 2 lagunentzako menua legatz KOKOTEAREKIN 54€
- 2 lagunentzako menua TXULETAREKIN 58,50€



Gure karta

Hasteko

- Txorizoa sagardotan, 2€
- Bakailao-tortillaren osagaiak (arrautzak ezik), 6€ ✓
- Astigarragako *Bordatxo* baserriko entsalada berdea "Petri" gozagaiarekin 3,75€ ✓

Arrainak

- Legatz isatsa parrillan errea, 24€ ✓
- Legatz kokotea parrillan errea, 28€ ✓



Haragiak

- Txuleta hautatua parrilan errea (1kg), 35€
- *Martiko* Ahate-magreta parrilan errea, 12€
- Txuleta albondigak tomate saltsan, 7€



Azkenburuak

- Idiazabal gazta 1/4, 8€ ✓
- Irasagarra, 400g, 4€ ✓



Taloak!

- Talo *Arbizuko* txistorrarekin 5,75€
- Talo *Arbizuko* hirugiharra eta gaztarekin 5,75€
- Talo txuletarekin (haragi egosia, eztitutako tipula eta piper berdearekin) 6,50€
-
- Talo berezia (haragi egosia, eztitutako berdurak, hirugiharra, uraza eta tomatea) 6,70€
- Talo txokolatearekin 5€
- Talo *Ossau-Iraty* gaztarekin 5,50€

Osagai estrak:

Gazta, txistorra, hirugiharra, haragia edo txokolatea: +1€

Eztitutako tipula edo piper berdea: +0,5€

Uraza edo tomatea: +0,3€



Alergenoak

Dastatze menua eta karta

- Txorizoa sagardotan egosia, **sulfitoak** (sagardoa). 
- Bakailao tortillarako osagaiak, **arraina** eta **arrautza**.  
- Entsalada, **sulfitoak** (ozpina). 
- Legatz errea (kokotea edo isatsa), **arraina** eta **sulfitoak**.  
- Txuleta albondigak, **arrautza** eta **glutena**.  
- Idiazabal gazta, **esnea-laktosa**. 

Taloak

Taloak bertako arto-irinez ekoizten dira, pestizidarik gabe landutako arto ez-transgenikoa. Artoak ez du glutenik.

- Txistorra, hirugiharra, txuleta eta talo bereziek ez dute alergenorik.
- Txokolate taloa: **esnea** eta **fruitu-lehor** oskoldunak.  
- Gazta taloa: **esnea**. 

Prestaketa etxean

Dastatze menua eta karta

- **Txorizoa Sagardotan.** Ireki ezazu hontzia eta sartu micro-uhin labean taparik gabe. Minutu bat potentzia maximoan nahikoa izango da sagardotegian hain ohikoa dugun sarrerako honetaz gozatzeko.
- **Bakailao tortilla.** Ireki ezazu poltsa eta erregosi bertako prestatua segundu batzuz zartagi batean olio bero apur batekin. Gehitu 4 arrautz fresko irabiatu eta zure gustura egon arte egin. Petritegiko klasikoetako bat.
- **Entsalada.** Ireki ezazu hontzia, gehitu gatz zure gustura eta ez ahaztu “Petri” gozagaia entsaladari ikutu freskoa emango diona.
- **Legatza Parrillan.** Labea aurrez berotu 180°C-tan. Ireki ezazu hontzia eta sartu labean taparik gabe 3 minutuz 180°C-tara. Itxi begiak eta automatikoki gure sagardotegian egongo zara.
- **Txuleta eta ahate-magreta.** Labea aurrez berotu 200°C-tan. Ireki ezazu hontzia eta sartu labean taparik gabe 4 minutuz 200°C-tara. Nafar pikillo piperrez, Arabako patatez edota sagar konpotaz laguntzea gomendatzen degu.

Taloak:

- Taloa ontzitik atera eta berotu 20-30 segundotan mikrouhin-labeen edo labean minutu batez.

Gure edariak

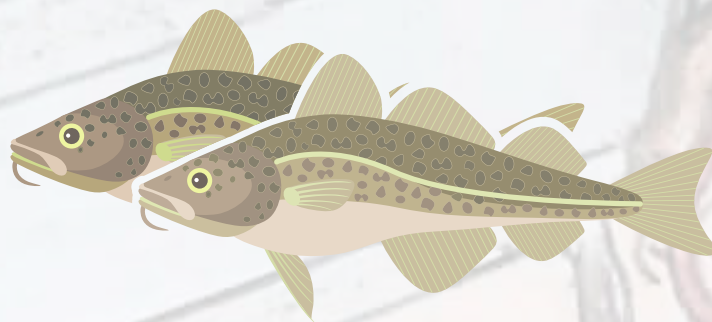
Zure eskariari ondorengo sagardo eta zukuak gehitu diezazkiokezu:

- Petritegi **Euskal Sagardoa** (750ml) 2,85€
- Petritegi **Euskal Sagardoa** (330ml) 1,60€
- Petritegi **Euskal Sagardoa Ekologikoa** (750ml) 3,40€
- Petritegi **Euskal Sagardoa Premium** (750ml) 5,05€
- Petritegi **Sagardoa Gorenak** (750ml) 2,10€
- Petritegi **Aparduna** (750ml) 10,10€
- Petritegi **sagar zuku ekologikoa** (750ml) 3,05€
- Petritegi **sagar zuku ekologikoa** (250ml) 1,50€

Petritegiko Euskal Sagardoa guztiek bertako sagarretatik eratorritako gure **legami propioa** izan dute lagungarri hartzidura edo irakite prozesuan.

Nahiz eta Petritegin ez diogun sulfitorik gehitzen, sagar muztioen irakinaldian, legamiek era naturalean sor ditzakete sulfitoak, hauei alergia diotenengan eraginen bat sortzeko arriskuarekin.

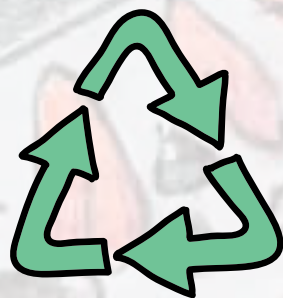




Petri Etxea eskaintza gastronomikoaosatzen duten platerak
Astigarragako Petritegi sagardotegian egiten dira, kalitate
handiko osagaiekin eta mimo handiz.



Gure taloak **Kristina Saralegik** (Leitza) egiten ditu, birraitonak
lantzen zuen arto-barietate batetik abiatuta. **Artoa ez da**
transgenikoa eta baserrian **pestizidarik gabe** lantzen da.



Petri Etxea produktuen ontzi guztiak **berrerabilgarriak** edo
%100 **birziklagarriak** dira.

