

**MENU Nº 3**  
**PELOTARI 2019**

*Aperitivo de Bienvenida: Espuma De Mango Con Tartar De Gambas*

*Entrantes: (A compartir cada cuatro personas)*

*Ensalada De Pimientos Rojos Con Perdiz Roja En Escabeche  
De Naranja*

*Croquetas Cremosas De Jamón de Bellota Y Leche De Oveja*

*Pulpo A La Brasa con Espuma de Patata de Trufa Negra*

*Txistorra De Arbizú DO. Navarra Salteada al Vino Blanco Con  
Pimientos De Guernica*

*Segundos: (A elegir)*

*Lomo de Bacalao de Anzuelo Al Club Ranero ("Receta Original")*

*Rodaja Merluza de Pincho Nacional a la Koskera*

*Chuletón de Lomo Bajo de Vaca a la Piedra con Sal de Vino  
en Escamas*

*Centro De Solomillo De Buey Al Gusto (Cabrales, Pimienta, etc.)*

**Postre**

*Milhojas De Crema Pastelera Y Merengue*

**Incluye:** *Café, Agua Mineral (Solán de Cabras)*

**Vino:** *Rioja Vega Tinto Crianza Ed. imitada  
DO. Rioja ó Similar*

**PRECIO 49,50 €**

*IVA. No Incluido*

*(Orujos Mar de Frades de Cortesía)*

**TEL. 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>