

La sidrería en casa

**Petri
etxeA**

DISFRUTA LO MEJOR DE PETRITEGI A TU MANERA

1.TAKE AWAY. Puedes recoger tu pedido en la sidrería de lunes a domingo, horario: de 13-14h y 20-21h.

2.DELIVERY. Para las entregas a domicilio el pedido mínimo es de 30€. De momento, el servicio solo está disponible en Astigarraga y Martutene. Para las comidas (13-15h) y para las cenas (20-22h).

Puedes hacer tu pedido de 10h a 12h y de 15h a 19h:

- Llamando al teléfono: **687522734**
- Por Whatsapp: **687522734**
- Escribiendo un mail: **petrietxea@petritegi.com**

¡BUEN PROVECHO!



MENÚ DEGUSTACIÓN (2 PERSONAS)

- Chorizo cocido a la sidra de Petritegi.
- Ingredientes para tortilla de bacalao (excepto huevos): bacalao desmigado, cebolla, puerro y pimiento verde.
- Ensalada verde de los caseríos *Bordatxo* y *Petritegi* de Astigarraga (lechuga y cebolla) con el aliño "Petri".
- Merluza de anzuelo a la parrilla (cogote o cola) con el auténtico refrito de Petritegi.
- Cuajada casera elaborada con leche fresca de oveja del caserío *Eguzki-Borda* de Errenteria.
- 1 Botella de sidra o 1 botella de zumo ecológico de manzana.

Menú con cogote de merluza: 56€.

Menú con cola de merluza: 50€.



MENÚ A TU MEDIDA

Dos pasos:

1. Elige tu pieza de merluza asada a la parrilla preferida: cogote (27 €) o cola (24 €).

2. Elige uno o varios de los siguientes platos:

- Chuleta Dastatzen "selección" (envasada) 1Kg, 21,50€
- Chuleta Dastatzen "selección" (envasada) 500g, 11€
- Chistorra artesana (Josu Odriozola, Oñati), 300g, 4,50€
- Chorizo a la sidra, 2€ / unidad
- Ingredientes tortilla bacalao (excepto huevos), 6€
- Ensalada de Astigarraga con aliño "Petri", 3,75€
- Cuajada casera con leche caserío *Eguzki Borda*, 3,50€
- Queso Idiazábal, 1/4, 10€
- Membrillo, 400g, 4€

PEDIDO MÍNIMO 30€



NUESTRAS BEBIDAS PARA LLEVAR

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

- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa** (750ml) 2,60€
- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa** (330ml) 1,50€
- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa Eko** (750ml) 3,30€
- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa Premium** (750ml) 4,95€
- Sidra Petritegi **Sagardoa** (750ml) 2€
- Sidra Petritegi **Aparduna** (750ml) 10€
- **Zumo de manzana ecológico** Petritegi (750ml) 2,95€
- **Zumo de manzana ecológico** Petritegi (250ml) 1,25€

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



PREPARACIÓN EN CASA

Los platos de **Petri Etxea** están casi listos para comer, pero deberás ponerte el delantal y realizar los siguientes pasos:

- **Chorizo a la sidra.** Deberás abrir el envase e introducirlo, sin tapa, en el microondas. Un minuto a máxima potencia será suficiente para disfrutar de este entrante tan típico de sidrería.
- **Tortilla de bacalao.** Abre la bolsa y rehoga el contenido en una sartén con aceite caliente. Añade 4 huevos frescos batidos y cuaja la tortilla a tu gusto. Uno de los clásicos de Petritegi.
- **Ensalada verde.** Abre el envase, añade sal a tu gusto y no olvides el aliño "Petri" para aportar el toque de frescor a la ensalada.
- **Merluza a la parrilla.** Pre-calienta el horno a 180° C. Abre el envase e introdúcelo, sin tapa, en el horno durante 3 minutos a 180° C. Cierra los ojos y automáticamente *estarás* en nuestra sidrería.
- **Cuajada casera.** Se recomienda comer tal cual o endulzar con miel *Eusko Label*.
- **Txuleta "selección".** Asar en una parrilla de carbón o en una plancha bien caliente. Acompañar de unos *piquillos* de la huerta navarra o patatas alavesas.
- **Txistorra de Josu Olaizola.** Freir con muy poco aceite en la sartén o calentar al microondas.

¡BUEN PROVECHO!



