

Sagardotegia etxean

**Petri
etxeA**

GOZATU PETRITEGIREN ONENA ZURE ERARA

1.TAKE AWAY. Zure eskaria sagardotegian bertan jaso dezakezu astelehenetik igandera honako ordutegian: 13etatik-14tara eta 20etatik-21etara.

2.DELIVERY. Etxerainoko zerbitzuan gutxieneko eskaria 30€-koa izango da. Momentuz zerbitzu hau Astigarraga eta Martutenen soilik eskeintzen da. Bazkaritarako, 13tatik-15etara eta afaritarako, 20etatik-22tara.

Zure eskari 10etatik 12tara eta 15etatik 19tara egin dezakezu.

- 687522734 zenbakira deituz.
- Whatsapp bidez: 687522734.
- E-mail bidez: petrietxea@petritegi.com

ON EGIN!



DASTATZE MENUA (2 LAGUNENTZAT)

- **Txorizoa** Petritegiko sagardotan.
- **Bakailao-tortillarako osagaiak** (arrautzak ezik): bakailao zatitua, tipula, porrua eta piper berdea.
- Astigarragako Bordatxo eta Petritegi baserrietako **entsalada berdea** (letxuga eta tipulina) “Petri” gozagaiarekin.
- **Amuko legatza parrillan** (kokotea edo isatsa) Petritegiko olioerre bereziarekin.
- Oreretako Eguzki Borda baserriko ardi-esne freskoaz eginiko **etxeko mamia**.
- **Sagardo botila bat** edo **Sagar zuku ekologiko botila bat**.

Menua legatz kokotearekin: 56€.

Menua legatz isatsarekin: 50€.



MENUA ZURE NEURRIRA

Bi pausu:

1. Aukeratu zure amuko legatz pieza gogokoena parrillan (kokotea, 27 € / isatsa, 24 €)

2. Aukeratu ondorengo plater bate do batzuk:

- Dastatzen Txuleta "hautatua" (ontziratua) Kg 1, 21,50€
- Dastatzen Txuleta "hautatua" (ontziratua) 500gr, 11€
- Artisau Txistorra (Josu Odriozola, Oñati), 300g, 4,50€
- Txorizoa Sagardotan 2€ / unitatea
- Bakailao-tortillarako osagaiak (arrautzak ezik), 6€
- Astigarragako entsalada "Petri" gozagaiarekin, 3,75€
- Eguzki Borda baserriko ardi-esneaz eginiko etxeko mamia, 3,50€
- Idiazabal gazta 1/4, 10€
- Irasagarra 400g, 4€

GUXIENeko ESKAERA 30€



ERAMATEKO EDARIAK

Zure eskariari ondorengo sagardo eta zukuak gehitu diezazkiokezu:

- Petritegi **Euskal Sagardoa** (750ml) 2,60€
- Petritegi **Euskal Sagardoa** (330ml) 1,50€
- Petritegi **Euskal Sagardoa Ekologikoa** (750ml) 3,30€
- Petritegi **Euskal Sagardoa Premium** (750ml) 4,95€
- Petritegi **Sagardoa** (750ml) 2€
- Petritegi **Aparduna** (750ml) 10€
- Petritegi **sagar zuku ekologikoa** (750ml) 2,95€
- Petritegi **sagar zuku ekologikoa** (250ml) 1,25€

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



PRESTAKETA ETXEAN

Petri Etxea produktuak ia jateko prest daude, baina mantala jantzi eta azken ukitua eman beharko diezu ondorengo pausuak jarraituz:

- **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 berdea.** Ireki ezazu hontzia, gehitu gatza 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.
- **Etxeko mamia.** Bere horretan edo Eusko Label eziaz gozatua kontsumitzea gomendatzen da.
- **“Hautatutako” txuleta.** Egur-ikatzeko parrilan edo aurrez ondo berotutako plantxan egitea gomendatzen da. Nafar baratzeetako pikillo piperrez edota arabako patatez lagunduta.
- **Josu Olaizolaren Txistorra.** Olio apur batez zartagian frijituta edota micro-uhin labean berotu.

ON EGIN!



