

La terraza de Petritegi



**Petri
etxeA**

DISFRUTA LO MEJOR DE PETRITEGI EN NUESTRA TERRAZA

Haz tu pedido y disfrutalo recién hecho en la renovada terraza de nuestra cafetería, a partir del 11 de mayo (es necesario reservar mesa).

Horario de comidas:

1. turno 12:45h - 14:30h
2. turno 14:45h - 16:30h

Horario de cenas:

1. turno 19:30h - 21:15h
2. turno 21:30h - 23:15h

Puedes hacer tu pedido:

- 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.
- La tortilla de bacalao de Petritegi.
- 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 de anzuelo a la parrilla preferida (cogote, 27 € / cola, 24 €) o chuleta "selección" a la parrilla 1Kg (29€) / 500g (16€).

2. Completa con uno o varios de los siguientes platos:

- Chorizo a la sidra, 2€ / unidad
- Tortilla de bacalao, 8€
- Ensalada de Astigarraga con aliño "Petri", 3,75€
- Cuajada casera con leche caserío *Eguzki Borda*, 3,50€

ES NECESARIO RESERVAR MESA



NUESTRAS BEBIDAS

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

- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa** (750ml) 4,50€
- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa** (330ml) 2€
- Sidra Petritegi **Euskal Sagardoa Premium** (750ml) 6,50€
- Sidra Petritegi **Sagardoa** (750ml) 4,50€
- Sidra Petritegi **Aparduna** (750ml) 10€
- **Zumo de manzana ecológico** Petritegi (250ml) 2€
- **Cubitera** 3 botellas 12€
- **Cubitera** 3 botellas (Premium, Euskal Sagardoa, sagardoa) 14€

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





**Petri
etxeA**