

# Petritegiko Terraza



**Petri  
etxeA**

# GOZATU PETRITEGIKO ONENAZ GURE TERRAZAN

Egin zure eskaria eta goza zazu, egin berritan, gure kafetegiko terraza eraberrituan, **maiatzaren 11tik aurrera** (aurretiazko erreserba beharrezkoa).

## **Bazkaritarako ordutegia:**

1.txanda: 12:45h - 14:30h

2.txanda: 14:45h - 16:30h

## **Afarietarako ordutegia:**

1.txanda: 19:30h - 21:15h

2.txanda: 21:30h - 23:15h

## **Zure eskaria egin dezakezu:**

- 687522734 zenbakira deituz
- 687522734 zenbakiaran Whatsapp bidaliz
- E-mail bidez: [petrietxea@petritegi.com](mailto:petrietxea@petritegi.com)

ON EGIN!



## DASTATZE MENUA (2 LAGUNENTZAT)

- Txorizoa Petritegiko sagardotan.
- Petritegiko bakailao-tortilla.
- 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€.



# ZURE NEURRIKO MENUA

Bi pausu:

1. Aukeratu zure amuko legatz pieza gogokoena parrillan (kokotea, 27 € / isatsa, 24 €) edo “hautatutako” txuleta parillan Kg1 (29€) / 500g (16€).

2. Osatu menua hurrengo platerekin:

- Txorizoa sagardotan 2€ / unitatea
- Bakailao-tortilla 8€
- Astigarragako entsalada “Petri”gozagaiarekin 3,75€
- Eguzki Borda baserriko esnearekin eginiko etxeko mamia 3,50€

MAHAIA ERRESERBATZEA BEHARREZKOA DA



# GURE EDARIAK

Gehitu ondorengo sagardo eta zukuak zure eskariari:

- Petritegi **Euskal Sagardoa** (750ml) 4,50€
- Petritegi **Euskal Sagardoa** (330ml) 2€
- Petritegi **Euskal Sagardoa Premium** (750ml) 6,50€
- Petritegi **Sagardoa** (750ml) 4,50€
- Petritegi **Aparduna** (750ml) 10€
- Petritegi **sagar zuku ekologikoa** (250ml) 2€
- 3 botilako **izotzontzia** 12€
- 3 botilako **izotzontzia** (*Premium, Euskal Sagardoa, Sagardoa*) 14€

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





**Petri  
etxeA**