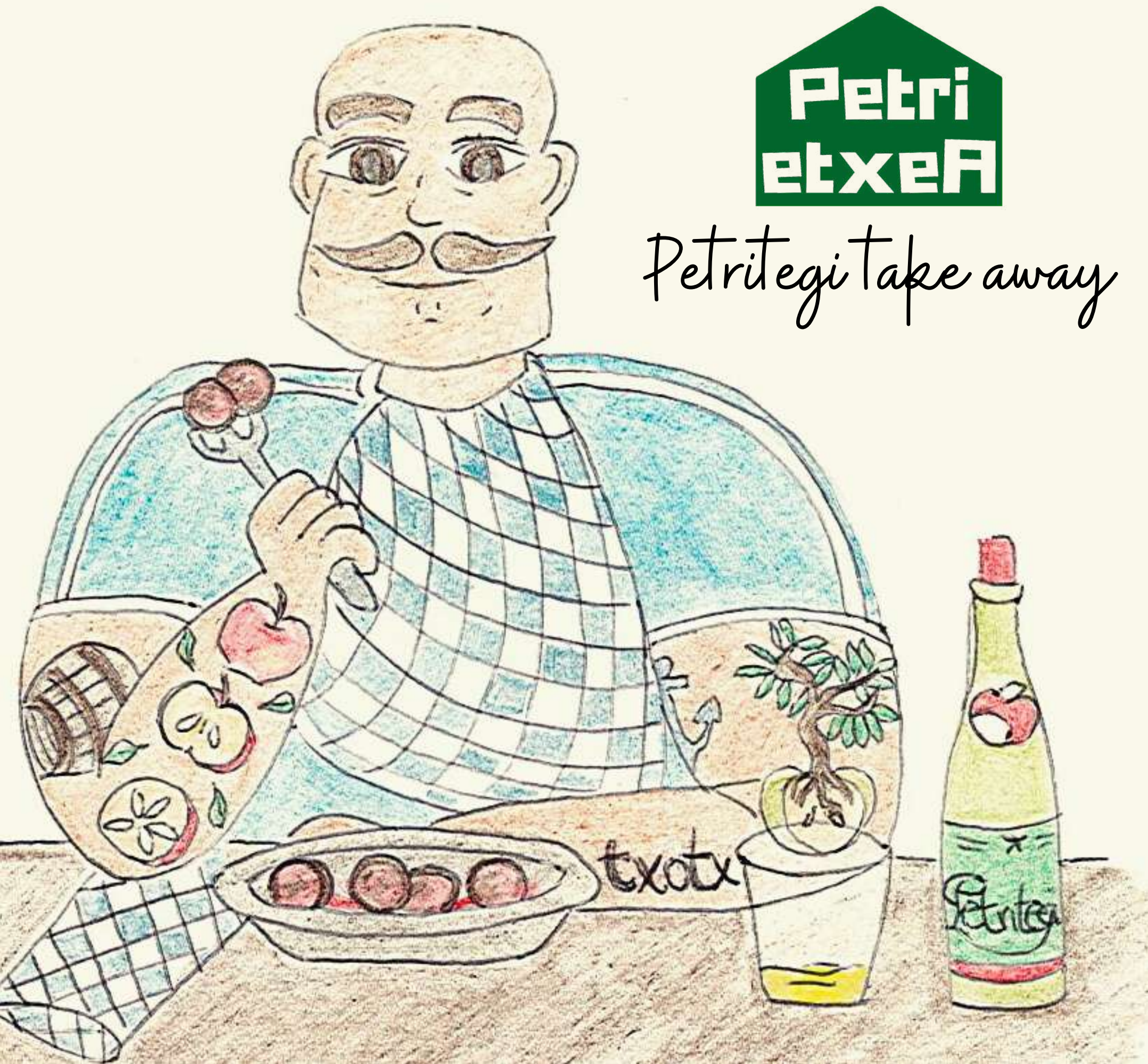


**Petri
etxeA**

Petritegi take away



Gozatu Petritegiren onena zure erara

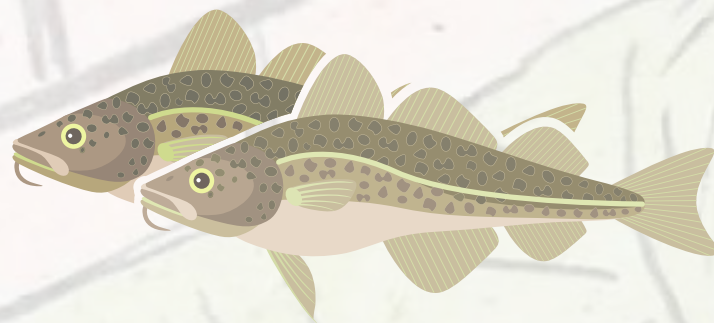
TAKE AWAY

Petri Etxea eskaintza gastronomiko berritzailea da, zure etxean, txokoan, soziedadean edo lantokian Petritegi sagardotegiko onena goza dezazun. Horretarako, **dastatze menu bat** diseinatu dugu, etxean erraz presta daitekeena, eta **Petri Etxea karta**, Petritegiko *take away* aukera guztiekin.

Eskaerak

- Eskaera egiteko deitu edo bidali WhatsApp-a 687522734ra .
- Eskaera ordutegia 10:00etatik 13:00etara eta 15:00etatik 18:00etara.
- Eskaera **sagardotegian jaso dezakezu** astelehenetik larunbatera, 13:00etatik 14:00etara eta 20:00etatik 21:00etara, eta igandeetan 13:00etatik 14:00etara.

On egin!



Petri Etxea eskaintza gastronomikoa osatzen duten platerak Astigarragako **Petritegi sagardotegian** egiten dira, kalitate handiko osagaiekin eta mimo handiz.



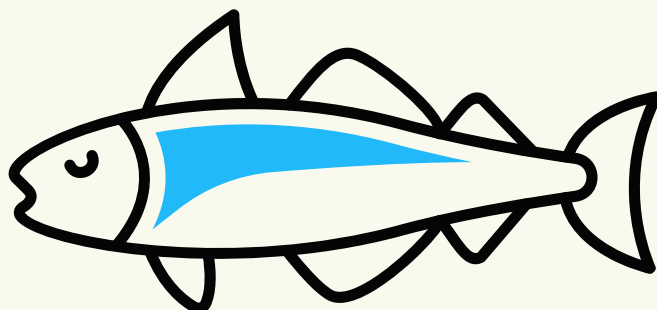
Petri Etxea produktuen ontzi guztiak berrerabilgarriak edo %100 birziklagarriak dira.

Dastatze menua (2 lagunentzat)

- Txorizoa Petritegi sagardotan.
- **Bakailao-tortillarako osagaiak** (arrautzak ezik): bakailao zatitua, tipula, porrua eta piper berdea.
- Astigarragako Bordatxo baserriko **entsalada berdea** (letxuga eta tipulina) “Petri” gozagaiarekin.
- **Amuko legatza parrillan** (kokotea edo isatsa) Petritegiko olioerre bereziarekin.
- Orendaingo *Larretako* behi-esne gazta artisau biguna.
- Sagardo botila bat edo Sagar zuku ekologiko botila bat.

Menua legatz kokotearekin: 56€.

Menua legatz isatsarekin: 50€.





Petri Etxea karta

Hasteko

- Txorizoa sagardotan, 2 €
- Bakailao-tortillaren osagaiak (arrautzak ezik), 6 €
- Astigarragako entsalada berdea "Petri" gozagaiarekin 3,75 €
- Bakailaoz betetako piperrak, 7 €
- Barrengorriak saltsan, 5,50 €

Arrainak

- Legatz errea parrillan: kokotea, 27 € / isatsa, 24 €
- Bakailaoa saltsan *Petritegi* erara, 8,50€
- Bakailaoa *ajuarriero* erara, 7€

Haragiak

- Txuleta-albondigak, 7 €
- Txerri-masailak saltsan, 8 €
- Untxia saltsan, 7,50 €
- Txuleta hautatua (ontziratua), 21,50 €/kilo.

Bukatzeko

- Idiazabal gazta, 1/4, 8 €
- Irasagarra, 400 g, 2,50 €
- Larretako behi gazta biguna, Orendain, 8 €(400 g)



Petritegi

EUSKAL SAGARDOA
SIDRA NATURAL DEL PAIS VASCO
Petritegi
EUSKAL SAGARDOA
C/ SUCIA 2010 UTA

euskal sagardoa
Nº 258207

Alergenoak

- Txorizoa sagardotan egosia, **sulfitoak** (sagardoa).
- Bakailao tortillarako osagaiak, **arraina** eta **arrautza**.
- Bakailaoz beteriko piperrak, **arraina**, **esnea** eta **glutena**.
- Entsalada, **sulfitoak** (ozpina).
- Txapinoiak saltsan, **sulfitoak**.
- Bakailaoa saltsan *Petritegi* erara, **arraina** eta **glutena**.
- Bakailaoa *ajoarriero* erara, **arraina**.
- Legatz errea (kokotea edo isatsa), **arraina** eta **sulfitoak**.
- Txuleta albondigak, **esnea**, **glutena** eta **sulfitoak**.
- Txerri masailak, **sulfitoak**.
- Untxia saltsan, **sulfitoak**.
- Idiazabal gazta, **esnea-laktosa**.
- Larreta gazta biguna, **esnea-laktosa**.



musikal sagardia

EUSKAL SAGARDIA  SERIA SAGARDIA DEL PIRINEO

0,750 VOL
Petritegi

* PREMIUM *

Gure 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€

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

Nahiz eta Petritegin **ez diogun sulfitorik gehitzen**, sagar muztioen irakinaldian, legamiek era naturalean sor ditzakete sulfitoak, hauei alergia diotenengan eraginen bat sortzeko arriskuarekin.



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 gatz 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.
- **Txuleta.** Egur-ikatzeko parrilan edo aurrez ondo berotutako plantxan egitea gomendatzen da. Nafar baratzeetako pikillo piperrez edota arabako patatez laguntzea gomendatzen degu.
- Berriz erabil daitezkeen *tupperetan* ontziratutako platerak: bilgarria zulatu eta mikrouhin-labean berotu 2 eta 3 minutu artean.

Petri etxeA

Petritegi bidea 8
Astigarraga
687522734

