



Petit Azca



Menú Petit

Ensaladilla Rusa Petit

ℳ

Croquetas cremosas (jamón, boletus con trufa, gambas al ajillo)

ℳ

Huevos rotos con patatas fritas y jamón ibérico

Arroz a banda con marisco pelado

○

Chipirones a la plancha con cebolla roja y romescu

○

Abanico ibérico braseado sobre parmentier

Tiramisú casero con crema inglesa

○

Milhojas de crema y frutos rojos

○

Helado de vainilla o chocolate



28€ (I.V.A. Incluido)

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Refrescos, Cerveza, Vino de la casa (Rueda Flor Innata ℳ Rioja Carlos Serres) 7€

Refrescos, Cerveza, Vino Premium (Rueda Jose Pariente ℳ Rioja La Montesa) 11€

Combinado no Premium 6€





Petit Azca



Menú Chapó

Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico

ℳ

Caramelo crujiente de Camembert con chutney de mango

ℳ

Dadito de rabo de toro empanado en cereales con su jugo

Fideuá tostada de confit de pato y alcachofas con foie rustido y ali-oli de miel

○

Merluza a la romana con mayonesa de trufa

○

Entrecotte de vaca con patatas fritas

Tiramisú casero con crema inglesa

○

Mini mochis variados

○

Torrija de pan brioche y helado

●

33€ (I.V.A. Incluido)

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Refrescos, Cerveza, Vino de la casa (Rueda Flor Innata ℳ Rioja Carlos Serres) 7€

Refrescos, Cerveza, Vino Premium (Rueda Jose Pariente ℳ Rioja La Montesa) 11€

Combinado no Premium 6€





Petit Azca



Menú Reina

Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico

ℳ

Pulpo a la brasa sobre parmentier con romescu

ℳ

Huevo Poché con foie, hongos y patatas paja

Arroz meloso con bogavante

○

Lomo de lubina salvaje con habitas y gambón

○

Solomillo de ternera con patatas baby y salsa al Oporto

Torrija de pan brioche y helado

○

Tarta Tatin de manzana con nata fresca

○

Fondant de chocolate negro con caramelo y helado de vainilla



38€ (I.V.A. Incluido)

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Refrescos, Cerveza, Vino de la casa (Rueda Flor Innata ℳ Rioja Carlos Serres) 7€

Refrescos, Cerveza, Vino Premium (Rueda José Pariente ℳ Rioja La Montesa) 11€

Combinado no Premium 6€





Petit Azca



Menú Vegetariano

Crema de piquillos y coco con crujiente de remolacha

ℳ

Flor de alcachofa confitada con trufa rallada

ℳ

Caramelo de camembert con mango y frutos rojos o verdura temporada

Pisto manchego con tomate, cebolla, pimiento, calabacín y berenjena con/sin huevo

○

Quínoa de verdura con garbanzo, calabaza, zanahoria, cebolla caramelizada y pasas

○

Pasta fresca con queso de cabra, setas y nueces

Tiramisú casero con crema inglesa

○

Tarta Tatín de manzana con nata fresca

○

Mojito en texturas

●

30€ (I.V.A. Incluido)

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Refrescos, Cerveza, Vino de la casa (Rueda Flor Innata ℳ Rioja Carlos Serres) 7€

Refrescos, Cerveza, Vino Premium (Rueda Jose Pariente ℳ Rioja La Montesa) 11€

Combinado no Premium 6€





Petit Azca



Menú Arroces

Ensaladilla Rusa Petit

&

Croquetas cremosas (jamón, boletus con trufa, gambas al ajillo)

&

Tartar de salmón con aguacate y guacame

Arroz a banda con marisco pelado

&

Arroz negro con chipirones y calamares

&

Arroz meloso con bogavante

Tiramisú casero con crema inglesa

o

Milhojas de crema con frutos rojos

o

Helado de vainilla o chocolate



28€ (I.V.A. Incluido)

Primeros y segundos a compartir, postre a elegir. Mínimo 6 personas

Refrescos, Cerveza, Vino de la casa (Rueda Flor Innata & Rioja Carlos Serres) 7€

Refrescos, Cerveza, Vino Premium (Rueda Jose Pariente & Rioja La Montesa) 11€

Combinado no Premium 6€





Petit Azca



Menú Degustación

Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico

ℰ

Dadito de rabo de toro empanado en cereales con su jugo

ℰ

Caramelo crujiente de camembert con chutney de mango y frutos rojos

ℰ

Huevo Poché con foie, hongos y patatas paja

ℰ

Chipirones plancha con cebolla roja y patatas pajas

ℰ

Magret de pato con papatas baby al Oporto

Selección de postres variados caseros

Maridaje de vinos



50€ (I.V.A. Incluido)

Mínimo 2 personas, máximo 8

Combinado no Premium 6€

