

MENÚS

2025

Petit Azca

Bar. Restaurante

MENÚ PETIT

30€ pax

PRIMEROS

Ensaladilla Rusa Petit

Croquetas cremosas.

jamón, boletus con trufa, gambas al ajillo

Huevos rotos con patatas fritas y jamón ibérico

SEGUNDOS

Arroz a banda con marisco pelado

Chipirones a la plancha con cebolla roja y romescu

Abanico ibérico braseado sobre parmentier

POSTRES

Tiramisú casero con crema inglesa

Crème Brûlée

Helado de vainilla o chocolate

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Barra libre durante la comida - 7,50€

Barra libre premium durante al comida - 12€

RESERVA TU MESA

915 980 837

MENÚ CHAPÓ

35€

PRIMEROS

Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico

Caramelo crujiente de Camembert con chutney de mango

Dadito de rabo de toro empanados en cereales con su jugo

SEGUNDOS

Fideuá tostada de confit de pato y alcachofas con foie rustido y alioli de miel

Filete de salmón con sus verduras salteadas

Entrecotte de vaca con patatas fritas

POSTRES

Tiramisú casero con crema inglesa

Tarta de queso gratinada

Torrija de pan brioche y helado

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Barra libre durante la comida - 7,50€

Barra libre premium durante al comida - 12€

RESERVA TU MESA

915 980 837

MENÚ REINA

40€

PRIMEROS

Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico

Pulpo a la brasa sobre parmentier con romescu

Huevo Poché con foie, hongos y patatas paja

SEGUNDOS

Arroz meloso con bogavante

Lomo de lubina salvaje con habitas y gambón

Solomillo de ternera con patatas baby y salsa al Oporto

POSTRES

Torrija de pan brioche y helado

Tarta Tatín de manzana con nata fresca

Fondant de chocolate negro con caramelo y helado de vainilla

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Barra libre durante la comida - 7,50€

Barra libre premium durante al comida - 12€

RESERVA TU MESA

915 980 837

MENÚ VEGETARIANO

30€

PRIMEROS

Crema de piquillos y coco con crujiente de remolacha

Flor de alcachofa confitada con trufa rallada

Caramelo de camembert con mango y frutos rojos o verdura temporada

SEGUNDOS

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

POSTRES

Tiramisú casero con crema inglesa

Tarta Tatín de manzana con nata fresca

Mojito en texturas

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Barra libre durante la comida - 7,50€

Barra libre premium durante al comida - 12€

RESERVA TU MESA

915 980 837

MENÚ ARROCES

30€

PRIMEROS

Ensaladilla rusa Petit

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

Tartar de salmón con aguacate y guacame

SEGUNDOS

Arroz a banda con marisco pelado

Arroz negro con chipirones y calamares

Arroz meloso con bogavante

POSTRES

Tiramisú casero con crema inglesa

Milhojas de crema con frutos rojos

Helado de vainilla o chocolate

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir

Barra libre durante la comida - 7,50€

Barra libre premium durante al comida - 12€

RESERVA TU MESA

915 980 837

MENÚ DEGUSTACIÓN

50€

Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico

Dadito de rabo de toro empanado en cereales con su jugo

Caramelo crujiente de camembert con chutney de mango y frutos rojos

Huevo Poché con foie, hongos y patatas paja

Chipirones plancha con cebolla roja y patatas paja

Magret de pato con patatas baby al Oporto

Selección de postres variados caseros

Maridaje de vinos

Combinado no Premium - 6€

Mínimo 2 personas. Máximo 8 personas

RESERVA TU MESA

915 980 837