

MENÚS

2026

Petit Azca

Bar. Restaurante

MENÚ PETIT

32€ pax

PRIMEROS

Ensaladilla Rusa Petit

Croquetas cremosas.

jamón, boletus con trufa, gambas al ajillo

Huevos rotos con patatas fritas y jamón ibérico

SEGUNDOS. A ELEGIR

Arroz a banda con marisco pelado

Chipirones a la plancha con cebolla roja y romescu

Abanico ibérico braseado sobre parmentier

POSTRES. A ELEGIR

Tiramisú casero con crema inglesa

Flan de queso

Helado de vainilla o chocolate

Según consumo - 3€

Barra libre durante la comida - 8€

Barra libre premium durante al comida - 14€

RESERVA TU MESA

915 980 837

MENÚ CHAPÓ

37€

PRIMEROS

Corazones de puerro con tomate y virutas de aceitunas

Langostino gabardina con mayonesa picante

Gyozas de pato con salsa Hoisin

SEGUNDOS

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

Filete de salmón con sus verduras salteadas

Entrecote de vaca con patatas fritas

POSTRES

Tiramisú casero con crema inglesa

Tarta de queso gratinada

Torrija de pan brioche y helado

Según consumo - 3€

Barra libre durante la comida - 8€

Barra libre premium durante al comida - 14€

RESERVA TU MESA

915 980 837

MENÚ REINA

42€

PRIMEROS

Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico

Pulpo a la brasa sobre parmentier con romescu

Dadito de rabo de toro empanado con cereales

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

Según consumo - 3€

Barra libre durante la comida - 8€

Barra libre premium durante al comida - 14€

RESERVA TU MESA

915 980 837

MENÚ VEGETARIANO

32€

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

Según consumo - 3€

Barra libre durante la comida - 8€

Barra libre premium durante al comida - 14€

RESERVA TU MESA

915 980 837

MENÚ ARROCES

32€

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

Flan de queso

Helado de vainilla o chocolate

Según consumo - 3€

Barra libre durante la comida - 8€

Barra libre premium durante al comida - 14€

RESERVA TU MESA

915 980 837

MENÚ DEGUSTACIÓN

50€

Rilletes de oca con tostas de pan

Dadito de rabo de toro empanado en cereales
con su jugo

Caramelo crujiente de camembert con chutney
de mango y frutos rojos

Pulpo a la brasa sobre parmentier con romesco

Tataki de atún rojo con aguacate y mayonesa de
Kimuchi

Solomillo de ternera Rossini y su guarnición

Selección de postres variados caseros

Maridaje de vinos incluido

Combinado no Premium - 6.80€

Mínimo 2 personas. Máximo 8 personas

RESERVA TU MESA

915 980 837