



Petit Azca

Menú Petit



Ensaladilla Rusa Petit

∫

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

∫

Huevos rotos con patatas fritas y jamón ibérico



Arroz a banda con marisco pelado

o

Merluza al horno con gambones flambeados, tomate y piquillo

o

Secreto confitado con mermelada de tomate sobre patatas panaderas



Tiramisú casero con crema inglesa

o

Flan de queso

o

Helado de vainilla o chocolate



32€ (I.V.A. Incluido)

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir. Mínimo 4 personas

Opción barra libre durante la comida:

Refrescos, Cerveza, Vino de la casa (Verdejo, Albariño, Rosado, Rioja ∫ RD) 8€

Refrescos, Cerveza, Vino Premium (Jose Pariente, La Montesa, etc..) 14€

Refresco, cerveza y vino 3€. Combinado no Premium 6,80€





Petit Azca

Menú Chapó



Corazones de puerro con tomate y virutas de aceituna

&

Langostinos gabardina con mayonesa picante

&

Gyozas de pato con salsa Hoisin



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

o

Salmon con verduras al wok y teriyaki

o

Entrecote de vaca con patatas fritas y pimientos de padrón



Tiramisú casero con crema inglesa

o

Tarta de queso gratinada

o

Torrija de pan brioche y helado



37€ (I.V.A. Incluido)

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir. Mínimo 4 personas

Opción barra libre durante la comida:

Refrescos, Cerveza, Vino de la casa (Verdejo, Albariño, Rosado, Rioja & RD) 8€

Refrescos, Cerveza, Vino Premium (Jose Pariente, La Montesa, etc..) 14€

Refresco, cerveza y vino 3€. Combinado no Premium 6,80€





Petit Azca

Menú Reina



Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico

ℳ

Pulpo a la brasa sobre parmentier con romesco

ℳ

Dadito de rabo de toro empanado en cereales con su jugo

●

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 Tatín de manzana con nata fresca

○

Fondant de chocolate negro con caramelo y helado de vainilla

●

42€ (I.V.A. Incluido)

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir. Mínimo 4 personas

Opción barra libre durante la comida:

Refrescos, Cerveza, Vino de la casa (Verdejo, Albariño, Rosado, Rioja ℳ RD) 8€

Refrescos, Cerveza, Vino Premium (Jose Pariente, La Montesa, etc..) 14€

Refresco, cerveza y vino 3€. Combinado no Premium 6,80€





Petit Azca

Menú Vegetariano



Corazones de puerro con tomate y virutas de aceituna

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

o

Quinoa con garbanzo, calabaza, zanahoria, cebolla caramelizada y pasas

o

Pasta fresca con queso de cabra, setas y nueces



Tiramisú casero con crema inglesa

o

Tarta Tatín de manzana con nata fresca

o

Yogur griego con mango y frutos rojos o fruta de temporada



32€ (I.V.A. Incluido)

Primeros a compartir, segundo y postre a elegir. Mínimo 4 personas

Opción barra libre durante la comida:

Refrescos, Cerveza, Vino de la casa (Verdejo, Albariño, Rosado, Rioja ℳ RD) 8€

Refrescos, Cerveza, Vino Premium (Jose Pariente, La Montesa, etc..) 14€

Refresco, cerveza y vino 3€. Combinado no Premium 6,80€





Petit Azca

Menú Arroces



Ensaladilla Rusa Petit

&

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

&

Tartar de salmón con aguacate y wakame

●

Arroz a banda con marisco pelado

&

Arroz negro con chipirones y calamares

&

Arroz meloso con bogavante

●

Tiramisú casero con crema inglesa

o

Flan de queso

o

Helado de vainilla o chocolate

●

35€ (I.V.A. Incluido)

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

Opción barra libre durante la comida:

Refrescos, Cerveza, Vino de la casa (Verdejo, Albariño, Rosado, Rioja & RD) 8€

Refrescos, Cerveza, Vino Premium (Jose Pariente, La Montesa, etc..) 14€

Refresco, cerveza y vino 3€. Combinado no Premium 6,80€





Petit Azca



Menú Degustación

Rillettes de oca con tostas de pan

&

Caramelo crujiente de camembert con chutney de mango y frutos rojos

&

Dadito de rabo de toro empanado en cereales con su jugo

&

Pulpo a la brasa sobre parmentier con romesco

&

Tataki de atún rojo con wakame y mahonesa de kimchi

&

Solomillo de ternera Rossini (foie fresco a la plancha) y su guarnición

Selección de postres variados caseros

Maridaje de vinos



50€ (I.V.A. Incluido)

Mínimo 2 personas, máximo 8

Combinado no Premium 6,80€

