

Taloap!



Sagardoa eta taloa

Euskal Herrian mendeetako tradizioa duten bi produktu, **Ainara Otañoren** eta **Cristina Saralegiren** eskutik *Petrikafen* batzen direnak, udazkeneko gauak zaporez betetzeko.

Bi emakume hauek berrikuntzaren aldeko apustua egiten dute bi sektore tradizionaletan, hala nola, artoa lantzea eta taloa egitea eta sagastietako lana eta sagardogintza:

- **Cristinak** Esteban Saralegi birraitonak lantzen zuen arto-mota bat berreskuratu du Leitzako familia-baserrian. Bertan, bere prestalekua sortu du eta ontziratutako artisau-taloak saltzeari ekin dio.
- **Ainarak** bizirik eusten Agapito Goikoetxea herenaitonarrengandik jasotako Petritegi baserriko sagardogintzaren tradizioari. Sagardo mota desberdinak ekoizteaz gain (Jatorrizko Deitura, apardunak, muztioa), bertako sagarren legamiak isolatu eta ugaltzea lortu du, etxeko sagardoak hobeto hartzitzeko.

Orain gure gastronomiako produktu ohikoenen uztarketan oinarritutako proposamenaz gozatu ahal izango duzu *Petrikafen*.



Jateko

Zizka mizka moduan *Gesalagako* kroketatxoak (urdaiazpikoa, onddoak eta txipiroiak):

- Razioa (sei unitate) 7€

Astigarragako baratzeko entsalada (*Bordatxo* eta *Alberro*)

- Tomatea 4€ / Uraza eta tipulina 3,75€

Gure taloak* *Cristina Saralegik* ekoiztuak:

- **Barazki** taloa: Uraza, tomatea, tipula, hegaluzea, Ibarako piperrak 5€
- *Arbizu* taloa: **Txistorra** edo **hirugiharra** 5,75€
- **Txuleta** taloa (haragi egosia eztitutako tipula eta piperrez lagunduta) 6,50€
- **Txokolate** taloa 5€
- **Gazta** taloa 5,50€
- **Berezia** (txuleta, tipula, piperra, hirugiarrak, uraza eta tomatea) 6,70€

Parrilan erreak (ordutegia 13:30-15:30 eta 19-20)**

- **Behi zaharraren txuleta hautatua** 32,50€ / kiloa
- *Martiko* ahate **magreta** (390g) 12€

Azkenburukoak:

- Gazta eta irasagarra 3,50€
- Euskal Pastela (*Casa Eceiza*) 4€

*Osagai gehigarria: **Gazta** +€1

**Behin-behineko ordutegia, osasun alarmaren ondoriozko murrizketen egoera dela eta. Ohiko ordutegia: 13:30-15:30 eta 19:30-21:30).



Alergenoak

Kroketak.

- Urdaiazpikozkoak: **arrautza** eta **esnea** (glutenik gabe).
- Txipiroizkoak: **glutena**, **esnea**, **arrautza** eta **moluskuak**.
Krustazeoen aztarnak **izan ditzake**.
- Onddoenak: **glutena**, **esnea** eta **arrautza**. Krustazeoen, arrainaren, sojaren eta moluskuen aztarnak **izan ditzake**.

Taloak.

Taloak bertako arto-irinez ekoizten dira, Kristinak bere Leitzako baserrian pestizidarik gabe landutako arto ez-transgenikoa. **Artoak ez du glutenik.**



- Barazki taloa: **arraina** eta **sulfitoak**.
- *Arbizu*, Txuleta eta berezi taloek **ez dute** alergenorik.
- Txokolate taloa: **esnea** eta **fruitu-lehor** **oskoldunak**.
- Gazta taloak: **esnea**.

Azkenburukoak.

- Gazta eta irasagarra: **esnea**.
- Esukal Pastela: **esnea**, **arrautza** eta **glutena**. Soja, fruitu-lehor oskoldun, kakahuete eta sesamoa aztarnak **izan ditzake**.



Edateko

Petritegiko sagardo naturalak

- Euskal Sagardoa 4,50€
- Euskal Sagardoa Premium 6,50€
- Euskal Sagardoa Eko 4,90€
- Sagardoa 4,50€
- Sagardo Apariduna 10€

Gure izotzontziak edo "kubiterak":

- 3 sagardo botila 12€
- 3 botila (1 Premium) 14€
- 3 botila Euskal Sagardoa Premium 18€
- 3 botila Euskal Sagardoa Eko 13,50€

Petritegiko sagar zuku ekologikoa (haundia) 3,50€ / (txikia) 2€

ORDUTEGIA ETA ERRESERBAK

Urriaren 1etik urtarrilaren 31era.

Taloak: Asteleheneretik igandera 11etatik- 20tara.*

Parrilla: Asteleheneretik igandera 13:30-15:30 eta 19-20**

663861018

*Behin-behineko ordutegia, osasun alarmaren ondoriozko murrizketen egoera dela eta. Ohiko ordutegia: 11etatik-21:30tara.

**Behin-behineko ordutegia, Ohiko ordutegia: 13:30-15:30 eta 19:00-21:30.



PETRIKAFE 

Petritegi bidea, 6. Astigarraga.

T. 663861018

