

¡Taloso!



La sidra y el talo

Dos productos de tradición centenaria en el País Vasco que se unen en *Petrikafe* de la mano de **Ainara Otaño** y **Cristina Saralegi** para llenar de sabor las tardes de otoño.

Estas dos mujeres comparten su apuesta por la innovación en dos sectores tan tradicionales como son el del **cultivo del maíz-elaboración de talo**, y el **cultivo de la manzana-elaboración de sidra**:

- **Cristina** ha recuperado una especie de maíz que cultivaba su bisabuelo Esteban Saralegi en el caserío familiar de Leiza, donde ha creado su propio obrador y se ha aventurado en la venta de talos artesanos envasados.
- **Ainara** mantiene viva la tradición sidrera del caserío Petritegi heredada de su tatarabuelo Agapito Goikoetxea. Además de elaborar diferentes tipos de sidra (Denominación de Origen, espumosa, zumo) ha conseguido aislar y reproducir levaduras de manzana autóctonas para la mejor fermentación de las sidras.

Ahora tú podrás disfrutar en *Petrikafe* de una propuesta basada en el maridaje de dos de los productos más típicos de nuestra gastronomía.



Para comer

De picoteo, croquetitas de *Gesalaga* (jamón, hongos y chipirón)

- Ración (6 unidades) 7€

Ensalada de la huerta de Astigarraga (*Bordatxo, Alberro*):

- Tomate 4€ / Lechuga y cebolleta 3,75€

Nuestros Talos* elaborados por **Cristina Saralegi**:

- **Vegetal**: lechuga, tomate, cebolla, atún y guindillas de *Ibarra* 5€
- **De Arbizu**: txistorra / tocineta 5,75€
- **De Chuleta** (carne cocida, cebolla y pimiento pochado) 6,50€
- **De Chocolate** 5€
- **De Queso** 5,50€
- **Completo** (chuleta, verdura pochada, tocineta, lechuga y tomate) 6,70€

De nuestra parrilla y a la piedra:

(solo en el siguiente horario: Lunes a domingo de 13:30h-15:30h y 19h-20h**).

- **Chuleta de viejo** selección 32,50€ / kilo
- **Magret de pato Martiko** (390g) 12€

De postre:

- Queso con membrillo 3,50€
- Pastel vasco de Casa Eceiza 4€

*Ingrediente extra: queso +1€

**Horario provisional debido a la situación de restricciones por alarma sanitaria.

Horario habitual: 13:30h-15:30h y 19:30h-21:30h.



Alérgenos

Croquetas.

- De jamón: **huevo y lácteos**. (Sin gluten).
- De chipirón: **gluten, leche, huevo y moluscos**. Puede contener trazas de crustáceos.
- De hongos: **gluten, leche y huevo**. Puede contener trazas de crustáceos, pescado, soja, y moluscos.

Talos.

El talo se elabora con harina de maíz local, no transgénico y cultivado sin pesticidas por Cristina Saralegi en su caserío de Leiza. **No contiene gluten.**



- Talo vegetal **pescado y sulfitos**.
- Talos de *Arbizu*, chuleta y completo **no** contienen alérgenos.
- Talo con Chocolate: **leche y frutos de cáscara**.
- Talo con Queso: **leche**.

Postres.

- Queso y membrillo: **leche**.
- Pastel vasco: **leche, huevo y gluten**. Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara, cacahuetes y sésamo.



Para beber

Sidras naturales de Petritegi:

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

Nuestras cubiteras:

- 3 botellas de sidra 12€
- 3 botellas (con 1 *Premium*) 14€
- 3 botellas Euskal Sagardoa *Premium* 18€
- 3 botellas Euskal Sagardoa *Eko* 13,50€

Zumo de manzana ecológico (grande) 3,50€ / (pequeña) 2€

HORARIO Y RESERVAS

Del 1 de octubre al 31 de enero

Talos: Lunes a domingo, 11h - 20h*

Parrilla: Lunes a domingo, 13:30h-15:30h y 19h-20h.**

Teléfono: 663861018

*Horario alarma sanitaria. Horario habitual: 11h-21:30h.

**Horario alarma sanitaria. Horario habitual: 13:30h-15:30h y
19:30h-21:30h)



PETRIKAFE 

Petritegi bidea, 6. Astigarraga.

T. 663861018

