

MENÚ DEL DÍA

DEL 23 DE ENERO AL 27 DE ENERO



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de queso azul y frutos secos

Garbanzos con verduras y chorizo

Coliflor gratinada con bechamel

Arroz de pollo y verduras

Espaguetis al funghi

Purrusalda

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao a la vizcaína

Lubina al horno con refrito tradicional y panaderas

Lomo adobado a la plancha con patatas fritas y piquillos

Jamoncitos de pollo asados en su jugo

Carne de ternera guisada

Sepia al ajillo + 2.5 €

Chuleta de ternera con patatas fritas y piquillos + 4 €

POSTRE

Todos nuestros postres son caseros

16 €, %10 IVA INCLUIDO

Agua, vino del año o sidra y pan incluido

Vino blanco, tinto crianza, refrescos, cervezas y café no incluidos

De lunes a viernes (excepto festivos) de 13:00 a 15:15 horas

— EGUNEKO MENUA —

URTARRILAREN 23TIK 27RA



LEHENAK

Entsalada mistoa

Gazta urdin eta fruitu lehorren entsalada

Garbantzuak barazki eta txorizoarekin

Azalore gainerrea bexamelarekin

Arroza oilasko eta barazkiekin

Espagetiak funghirekin

Porrusalda

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa Bizkaiko erara

Lupia labean errefrito eta okindegiekin

Solomoa plantxan patata frijitu eta pikilloekin

Oilasko-urdaiazpiko erreak

Txekor gisatua

Sepia baratxuriarekin + 2,5 €

Txahal-txuleta patata frijitu eta pikilloekin + 3 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxeakoak dira

16 €, %10 BEZ-A BARNE

Ura, urteko ardoa edo sagardoa eta ogia barne

Ardo zuria, ardo beltz ondua, freskagarriak, garagardoak eta kafea ez dira sartzen.

Astelehenetik ostiralera (jaiegunetan izan ezik), 13:00etatik 15:15era

MENU DU JOUR

DU 23 AU 27 DU JANVIER



PREMIÈRE

Salade mixte

Salade de fromage bleu et fruits secs

Pois chiches aux légumes et "chorizo"

Gratin de chou-fleur à la béchamel

Riz au poulet et aux légumes

Spaghetti aux champignons

"Purrusalda"

SECONDES

Poisson du jour

Cabillaud façon Biscayne

Bar au four avec sauce frite traditionnelle et "panaderas"

Longe marinée grillée avec frites et piments "piquillos"

Pilons de poulet rôtis dans son jus

Bœuf mijoté

Sepia à l'ail + 2,5 €

Côte de veau frites et piments "piquillos" + 4 €

DESSERT

Tous nos desserts sont faits maison

16 €, TVA 10 % INCLUSE

Eau, vin de l'année ou cidre et pain inclus

Vin blanc, crianza rouge, boissons non alcoolisées, bières et café non inclus

Du lundi au vendredi (sauf jours fériés) de 13h00 à 15h15

TODAY'S MENU

FROM JANUARY 23 TO JANUARY 27



FIRST

Mixed salad

Blue cheese and dried fruit salad

Chickpeas with vegetables and "chorizo"

Cauliflower gratin with béchamel

Chicken and vegetable rice

Spaghetti with funghi

"Purrusalda"

SECONDS

Fish of the day

Biscayne style cod

Baked seabass with traditional refried sauce and "panaderas"

Grilled marinated loin with chips and "piquillo" peppers

Roasted chicken drumsticks in its juice

Stewed beef

Cuttlefish with garlic + 2.5€

Veal chop with chips and "piquillo" peppers + 4€

DESSERT

All our desserts are homemade

16 €, %10 VAT INCLUDED

Water, wine of the year or cider and bread included

White wine, red crianza, soft drinks, beers and coffee not included

From Monday to Friday (except holidays) from 1:00 p.m. to 3:15 p.m.