

# MENÚ DEL DÍA

Del 30 de ENERO al 3 de FEBRERO



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada templada de queso de cabra

Menestra de verduras con refrito de jamón

Lasaña boloñesa gratinada con bechamel

Crema de champiñones y puerros

Alubias pintas con berza

Arroz con bacalao

## SEGUNDOS

Pescado del día

Sepia al ajillo

Dorada al horno con patatas panaderas

Pechuga de pollo empanada con salsa de queso

Filete de hígado de ternera encebollado

Callos con tomate y chorizo

Bacalao sidrería + 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 30tik OTSAILAREN 3ra



## 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

Sepia baratxurian

Dorada labean, patatekin

Oilasko bular enpanatua gazta saltsarekin

Txahal-gibel xerra entipulatua

Tomatearekin eta txorizoarekin egindako kailuak

Bakailaua sagardotegi erara + 2.5 €

Txahal-txuleta patata frijiturekin eta pikilloekin + 4 €

## 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 30 JANVIER au 3 FÉVRIER



## PREMIÈRE

Salade mixte

Salade chaude au fromage de chèvre

Ragoût de légumes au jambon frit

Lasagne bolognaise gratinée à la sauce béchamel

Crème de champignons et poireaux

Haricots rouges avec chou vert

Riz à la morue

## SECONDES

Poisson du jour

Seiche à l'ail

Daurade au four avec pommes de terre au four

Poitrine de poulet panée avec sauce au fromage

Filet de foie de bœuf aux oignons

Tripes à la tomate et au chorizo

Morue à cidre + 2,5 €

Côtelette de veau avec chips et poivrons + 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 30 TO FEBRUARY 3rd



## FIRST

Mixed salad

Warm goat cheese salad

Vegetable stew with ham refried

Bolognese lasagna au gratin with béchamel sauce

Mushroom and leek cream

Kidney beans with collard greens

Rice with cod

## SECONDS

Fish of the day

Garlic cuttlefish

Baked bream with baked potatoes

Breaded chicken breast with cheese sauce

Beef liver fillet with onions

Tripe with tomato and chorizo

Cider cod + 2.5 €

Veal chop with chips and 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.*