

MENÚ DEL DÍA

DEL 13 AL 17 DE MARZO



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensaladilla rusa

Espaguetis a la carbonara

Crema de calabaza y calabacín

Arroz negro de sepia con ali oli

Tomate asado con queso de cabra

Lentejas pardinas con verduras y chorizo

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao a la vizcaína

Dorada al horno con refrito tradicional y panaderas

Pechuga de pollo a la plancha con patatas y piquillos

Redondo de ternera en salsa

Codillo de asado en su jugo

Sepia al ajillo + 2 €

Rape a la plancha con refrito tradicional y panaderas + 2.5 €

Chuletillas de cordero con patatas fritas y piquillos + 3.5 €

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 —

MARTXOAREN 13tik MARTXOAREN 17ra



LEHENAK

Entsalada mistoa

Entsalada errusiarra

Espagetiak karbonara saltsan

Kalabaza eta kalabazin krema

Arroz beltza sepia eta alioli saltsarekin

Tomate errea ahuntz-gaztarekin

Dilistak barazki eta txorizoarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa bizkaitar erara

Urraburua labean saltsa frijitu tradizionalarekin eta panadera patatekin

Oilasko bularkia plantxan patata eta pikillo piperrekin

Txahal-biribilkia saltsan

Txerri-ukondo errea bere zukuan

Sepia baratxurian + 2 €

Xapoa plantxan baratxuri-olioarekin eta patatekin + 2.5€

Arkume-txuletak patata frijitu eta pikillo piperrekin +3.5€

Txahal-txuleta patata frijitu eta pikillo piperrekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxeokak 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 13 MARS au 17 du MARS



PREMIÈRE

Salade mixte

Salade russe

Spaghetti à la sauce carbonara

Crème de potiron et de courgette

Riz noir aux seiches et mayonnaise à l'ail

Tomates rôties au fromage de chèvre

Lentilles aux légumes et au chorizo

SECONDES

Poisson du jour

Morue de Biscaye

Dorade au four avec sauce frite traditionnelle et pommes de terre

Blanc de poulet grillé avec pommes de terre et poivrons du piquillo

Ronde de bœuf en sauce

Jarret de porc rôti dans son jus

Seiche à l'ail + 2€

Baudroie grillée avec friture traditionnelle et frites 2.5€

Côtelettes d'agneau aux pommes de terre frites et poivrons + 3.5€

Côtelette de veau avec frites et poivrons du piquillo+ 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 MARCH 13th to MARCH 17th



FIRST PLATE

Mixed salad

Russian salad

Spaghetti carbonara

Pumpkin and zucchini cream

Black rice with cuttlefish and garlic mayonnaise

Roasted tomato with goat cheese

Lentils with vegetables and chorizo

SECOND PLATE

Fish of the day

Biscayan style cod

Baked gilthead bream with traditional refried sauce and potatoes

Grilled chicken breast with potatoes and piquillo peppers

Veal round steak in sauce

Roast knuckle in its own juice

Cuttlefish with garlic + 2€

Grilled monkfish with traditional refried and potatoes + 2.5€

Lamb chops with french fries and peppers + 3.5€

Veal chop with french fries 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.