

MENÚ DEL DÍA

Del 20 al 24 de MARZO



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada caprese

Pochas con verduras y chorizo

Crema de verduras de temporada

Coliflor gratinada con bechamel

Espaguetis a la boloñesa

Arroz con marisco

SEGUNDOS

Pescado del día

Merluza rebozada con mahonesa

Lubina al horno con refrito tradicional y panaderas

Filete de pechuga de pollo a la milanesa

Hamburguesa de ternera encebollada

Abanico de lomo, jamón y queso

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 20tik 24ra



LEHENAK

Entsalada mistoa

Caprese entsalada

Babarrunak barazki eta txorizoarekin

Sasoiko barazki zopa

Azalore gratinatua bexamelarekin

Espagetiak boloñesa saltsarekin

Arroza itsaskiekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Legatz arrautzatua maionesarekin

Lupia labean saltsa frijitu tradizionalarekin eta panaderekin

Milanesa oilasko bularki xerra

Txahal hanburgesa tipularekin

Solomoa, urdaiazpikoa eta gazta platera

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 20 au 24 du MARS



PREMIÈRES

Salade mixte

Caprese Salad

Haricots aux légumes et saucisse

Soupe aux légumes de saison

Gratin de chou-fleur à la béchamel

Spaghetti bolognaise

Riz aux fruits de mer

SECONDES

Poisson du jour

Merlu pané à la mayonnaise

Bar au four avec sauce frite traditionnelle et pommes de terre

Filet de blanc de poulet à la milanaise

Burger de boeuf aux oignons

Plat de filet mignon, jambon et fromage

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 20th to 24th



FIRST PLATE

Mixed salad

Caprese salad

Beans with vegetables and sausage

Seasonal vegetable soup

Cauliflower gratin with béchamel

Spaghetti bolognese

Rice with seafood

SECOND PLATE

Fish of the day

Battered hake with mayonnaise

Baked seabass with traditional refried sauce and potatoes

Milanese chicken breast fillet

Beef burger with onion

Tenderloin, ham and cheese plate

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.