

# MENÚ DEL DÍA

DEL 22 AL 26 DE MAYO



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de arroz con jamón york y queso

Menestra de verduras con refrito de jamón

Croquetas caseras de bacalao

Pasta a la carbonara

Espárragos 2 salsas

Patatas a la riojana

## SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao con piperrada

Dorada al horno con refrito tradicional y panaderas

Filete de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Pechuga de pollo empanada con salsa de quesos

Callos a la madrileña

Sepia al ajillo + 2€

Chuletillas de cordero con patatas fritas y piquillos + 3.5€

## 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 —

MAIATZAK 22tik 26ra arte

## LEHENAK

Entsalada mistoa

Arroza entsalada urdaiazpiko egosi eta gaztarekin

Barazki menestra urdaiazpikoarekin

Bakailaoz etxeko kroketak

Pasta karbonara saltsan

Zainzuriak bi saltsatan

Patatak Errioxako erara



## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa piperrekin

Urraburua labean saltsa frijitu tradizionalarekin eta patata panadererekin

Txahal-xerra plantxan patata frijitu eta piquillo piperrekin

Oilasko bular ogizatua gazta saltsarekin

Tripakiak madrilgo erara

Sepia baratxuritan

+ 2€

Arkume-txuletak patata frijitu eta pikillo piperrekin

+3.5€

## POSTREA

*Gure postre guztiak etxekoak 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 22 au 26 du MAI



## PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de riz avec jambon et fromage

Ragoût de légumes avec jambon frit

Croquettes de morue maison

Pâtes carbonara

Asperges 2 sauces

Pommes de terre à la Riojana

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue à la piperrada

Dorade au four avec sauce frite traditionnelle et panaderas

Filet de veau grillé avec frites et poivrons du piquillo

Blanc de poulet pané avec sauce au fromage

Tripes à la madrilène

Seiche à l'ail + 2€

Côtelettes d'agneau aux frites et poivrons du piquillo + 3.5€

## 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 22th to 26th MAY

## FIRST PLATE

Mixed salad

Rice salad with ham and cheese

Vegetable stew with fried ham

Homemade cod croquettes

Pasta with carbonara sauce

Asparagus with two sauces

Potatoes with "chorizo"



## SECOND PLATE

Fish of the day

Cod with peppers

Baked gilthead bream with traditional refried sauce and panadera potatoes

Grilled veal fillet with french fries and piquillo peppers

Breaded chicken breast with cheese sauce

Madrid-style tripe

Cuttlefish with garlic

+2€

Lamb chops with fries and piquillo peppers

+3.5€

## 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.*