

MENÚ DEL DÍA

DEL 5 AL 9 DE JUNIO

PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de pasta tricolor con atún, cebolla frita y salsa rosa

Fideua de pollo con salsa ali oli

Arroz con setas y alcachofas

Borraja con refrito de ajos

Garbanzos a la vinagreta

Gazpacho



SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao con tomate y pimientos

Dorada al horno con refrito tradicional y patatas panaderas

Chuletillas de cordero con patatas fritas y piquillos

Salchichas de pollo con champiñones

Huevos rotos con jamón ibérico

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

Chuleta de ternera con patatas fritas y piquillos + 3€

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 —

EKAINAK 5etik 9ra arte

LEHENAK

Entsalada mistoa

Hiru koloreko pasta-entsalada, atuna, tipula frijitua eta saltsa arrosarekin

Oilasko-fideua ali-oli saltsarekin

Arroza perretxikoekin eta orburuekin

Borraia baratxuri-olioarekin

Garbantzuak ozpin-olioan

Gazpatxo

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa tomate eta piperrekin

Urraburua labean saltsa frijitu tradizionalarekin eta patata panaderekin

Arkume-txuletak patata frijitu eta pikillo piperrekin

Oilasko saltxitxak txanpinoiekin

Arrautza apurtuak urdaiazpiko iberikoarekin

Xapoa plantxan saltsa frijitu tradizionalarekin eta patata panaderekin + 2.5€

Txahal-txuleta patata frijitu eta pikillo piperrekin +3€

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 5 au 9 JUIN

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de pâtes tricolore avec thon, oignons frits et sauce rose

Poulet fideua avec sauce ali oli

Riz aux champignons et aux artichauts

Bourrache à l'ail frit

Pois chiches à la vinaigrette

Gazpacho



DEUXIÈMES

Poisson du jour

Cabillaud à la tomate et aux poivrons

Dorade au four avec sauce frite traditionnelle et panaderas

Escalopes d'agneau avec pommes de terre frites et poivrons du piquillo

Saucisses de poulet aux champignons

Œufs brouillés au jambon ibérique

Baudroie grillée avec sauce frite traditionnelle et panaderas +2.5€

Escalope de veau avec frites et piquillos + 3€

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 JUNE 5th to 9th

FIRST PLATE

Mixed salad

Tricolor pasta salad with tuna, fried onion and pink sauce

Chicken fideua with ali oli sauce

Rice with mushrooms and artichokes

Borage with fried garlic

Chickpeas with vinaigrette

Gazpacho



SECOND PLATE

Fish of the day

Cod with tomato and peppers

Baked gilthead bream with traditional refried sauce and panadera potatoes

Lamb chops with french fries and piquillo peppers

Chicken sausages with mushrooms

Scrambled eggs with Iberian ham

Grilled monkfish with traditional refried sauce and panadera potatoes +2.5€

Veal chop with french fries and piquillos +3€

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.