

# MENÚ DEL DÍA

DEL 25 AL 29 DE SEPTIEMBRE



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada campera

Crema de purrusalda

Garbanzos con chorizo

Guisantes con jamón y huevo poché

Arroz cremoso de setas y champiñones

Canelones rellenos de atún gratinados con bechamel

## SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao con crema fina de ajos y jamón crujiente

Lubina al horno con panaderas y refrito tradicional

Bistec de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Contra muslo de pollo al horno con puré de patatas

Callos a la madrileña

Sepia al ajillo +2 €

Pata de pulpo con papas y mojo picón +4 €

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 —

IRAILAREN 25ETIK 29RA



## LEHENAK

Entsalada mistoa

Ortuko entsalada

Porrusalda krema

Garbantzuak txorizoarekin

Ilarrak urdaiazpiko eta poche erako arrautzarekin

Arroz krematsua perretxiko eta txanpinoiekin

Atunezko betetako kaneloiak bexamelarekin gratinatuta

## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa baratxuri krema finarekin eta urdaiazpiko kurruskariarekin

Lupia labean panadera patatekin eta saltsa frijitu tradizionalarekin

Txahal xerra plantxan patata frijitu eta pikillo piperrekin

Oilasko izterrondoa labean patata purearekin

Tripakiak madrilgo erara

Sepia baratxurian + 2 €

Olagarro-hanka patata eta "mojo picón" saltsarekin + 4 €

Arkume txuletak patata frijitu eta pikillo piperrekin + 3.5 €

## 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 25 AU 29 SEPTEMBRE



## PREMIÈRES

Salade mixte

Salade campagnarde

Crème de purrusalda

Pois chiches au chorizo

Pois au jambon et œufs pochés

Riz crémeux aux champignons

Cannelloni farcis au thon gratinés à la béchamel

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue à la crème fine à l'ail et au jambon croquant

Bar cuit au four avec pommes de terre et frit traditionnel

Steak de veau grillé avec pommes de terre sautées et poivrons du piquillo

Cuisse de poulet au four avec purée de pommes de terre

Tripes à la madrilène

Seiche à l'ail +2 €

Pied de poulpe avec des pommes de terre et du "mojo picón" sauce + 4 €

Escalopes d'agneau avec frites et poivrons + 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 25TH TO 29TH SEPTEMBER



## FIRST PLATE

Mixed salad

Country salad

Cream of purreusalda

Chickpeas with chorizo

Peas with ham and poached eggs

Creamy rice with mushrooms

Cannelloni stuffed with tuna au gratin with béchamel

## SECOND PLATE

Fish of the day

Cod with fine garlic cream and crunchy ham

Baked sea bass with panadera potatoes and traditional fried sauce

Grilled veal steak with fried potatoes and piquillo peppers

Baked chicken thigh with mashed potatoes

Tripe Madrilenian style

Cuttlefish with garlic + 2

Octopus leg with potatoes and "mojo picón" sauce + 4 €

Lamb cutlets with chips and piquillos + 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.*