

# MENÚ DEL DÍA

DEL 20 AL 24 DE NOVIEMBRE



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Pimientos rellenos de bacalao

Crema de verduras de temporada

Lasaña de carne gratinada con bechamel

Pochas con verduras

Patatas a la riojana

Arroz con pollo

## SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao estilo sidrería

Salmón a la plancha con salsa tártara

Pechugas de pollo con patatas fritas y piquillos

Huevos rotos con jamón ibérico

Carne guisada

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 —

AZAROAREN 20TIK 24ERA

## LEHENAK

Entsalada mistoa

Bakailaoz betetako piperrak

Sasoiko barazkien krema

Haragi lasagna bexamelarekin gratinatua

Potxak barazkiekin

Patatak Errioxako erara

Arroza oilaskoarekin

## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa sagardotegiko erara

Izokina platxan tartariar saltsarekin

Oilasko bularkiak patatak eta pikilloekin

Arrautza apurtuak urdaiazpiko iberikoarekin

Haragi gisatua

Sepia baratxuriarekin + 2 €

Olagarro hanka patata eta moja pikoi saltsarekin + 4€

Arkume-txuletak patata frijitu eta pikilloekin + 3.5 €

## 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 NOVEMBRE



## PREMIÈRES

Salade mixte

Poivrons farcis au cabillaud

Crème de légumes de saison

Lasagnes à la viande gratinées à la sauce béchamel

Haricots pochés aux légumes

Pommes de terre avec "chorizo"

Riz au poulet

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Cabillaud à la cidrerie

Saumon grillé avec sauce tartare

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

Œufs brouillés avec jambon ibérique

Viande en ragoût

Seiche à l'ail + 2 €

Cuisse de poulpe avec pommes de terre et «mojo picón sauce» + 4 €

Côtelettes d'agneau aux 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 NOVEMBER 20th TO 24th



## FIRST PLATE

Mixed salad

Peppers stuffed with cod

Seasonal vegetable cream

Meat lasagna au gratin with bechamel sauce

Pocha beans with vegetables

Potatoes with "chorizo"

Rice with chicken

## SECOND PLATE

Fish of the day

Cider house style cod

Grilled salmon with tartar sauce

Chicken breasts with french fries and piquillo peppers

Scrambled eggs with Iberian ham

Stewed meat

Cuttlefish with garlic + 2 €

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

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.*