

MENÚ DEL DÍA

DEL 27 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada templada de queso de cabra

Lentejas con verduras y chorizo

Arroz con setas y alcachofas

Espaguetis a la carbonara

Patatas con bacalao

Crema de calabacín

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao con piperrada

Dorada al horno con refrito tradicional y panaderas

Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Secreto de cerdo con cebolla caramelizada

Contramuslo de pollo asado en su jugo

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 27TIK ABENDUAREN 1ERA



LEHENAK

Entsalada mistoa

Ahuntz gaztaren entsalada epela

Dilistak barazki eta txorizoarekin

Arroza alkatxofa eta perretxikoekin

Espagetiak carbonara erara

Patatak bakailaoarekin

Kalabazin krema

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa piperradarekin

Urraburua labean errefrito eta patata panaderekin

Txahal hanburgesa plantxan patata frijitu eta pikilloekin

Txerri sekretua tipula karamelatuarekin

Oilasko izterondo errea bere zukuan

Sepia baratxuriarekin + 2 €

Olagarro hanka patata eta mojo pikoi saltsarekin + 4€

Arkume txuletak patata frijitu eta pikilloekin + 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 27 NOVEMBRE AU 1ER DÉCEMBRE



PREMIÈRES

Salade mixte

Salade tiède au fromage de chèvre

Lentilles aux légumes et chorizo

Riz aux champignons et artichauts

Spaghettis à la carbonara

Pommes de terre à la morue

Crème de courgettes

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue à la piperrada

Daurade au four avec pommes a la boulangère

Burger de bœuf grillé avec frites et piments piquillos

Secret de porc aux oignons caramélisés

Haut cuisse de poulet rôtie dans son jus

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 27th TO DECEMBRE 1st



FIRST PLATE

Mixed salad

Warm goat cheese salad

Lentils with vegetables and chorizo

Rice with artichokes and mushrooms

Spaghetti carbonara

Stewed potatoes with Cod

Cream of zucchini soup

SECOND PLATE

Fish of the day

Cod with "piperrada"

Baked sea bream with bakery potatoes

Grilled beef burger with fries and piquillo peppers

Pork secret with caramelized onion

Roasted chicken thigh in its juice

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.