

MENÚ DEL DÍA

DEL 22 al 26 de ENERO 2024



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de vainas con patatas y atún

Lentejas con verduras y chorizo

Espaguetis a la boloñesa

Crema de marisco

Arroz montañés

Porrusalda

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao con tomate

Lubina al horno con refrito tradicional y panaderas

Hamburguesa de pollo con patatas y piquillos

Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto

Hígado de ternera encebollado

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

17 € %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—

URTARRILAREN 22tik 26ra



LEHENAK

Entsalada mistoa

Leka entsalada patatekin eta atunarekin

Dilistak barazkiekin eta txorizoarekin

Espagetiak bolognar erara

Itsaski-krema

Arroz menditarra

Porrusalda

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa tomatearekin

Lupia labean errefrijitu tradizionalarekin eta patata errekin

Oilasko-hanburgesa patata eta pikilloekin

Txerri-masail gisatuak ardo beltzean

Txahal-gibela tipularekin

Sepia baratxuriarekin +2€

Olagarro hanka patatak eta mojo pikoiarekin + 4€

Arkume txuletak patata frijitu eta pikilloekin + 3.5€

POSTREA

Gure postre guztiak etxeokoak dira

17 € %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 JANVIER

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de poires avec pommes de terre et thon

Lentilles avec légumes et chorizo

Spaghetti à la bolognaise

Crème de fruits de mer

Riz de montagne

Soupe de poireaux, pomme de terre et carotte

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Cabillaud avec tomate

Bar au four avec collation traditionnelle et boulangeries

Burger de poulet avec des pommes de terre et des piquilles

Carrillères de porc pois au vin rouge

Foie de veau engraisse

Seiche à l'ail +2€

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

Côtelettes d'agneau aux frites et poivrons +3.5€

DESSERT

Tous nos desserts sont faits maison

17 € 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 22nd TO 26th OF JANUARY

FIRST PLATE

- Mixed salad
- Green beans salad with potatoes and tuna
- Lentils with vegetables and chorizo
- Spaghetti a la boloñesa
- Shellfish cream
- Mountain rice
- Leek soup, potato and carrot



SECOND PLATE

- Fish of the day
- Cod with tomato
- Baked sea bass with traditional snack and bakers
- Chicken burger with potatoes and peppers
- Stewed pork carrilleras to red wine
- Calf liver
- Cuttlefish with garlic + 2€
- Octopus leg with potatoes and "mojo picón sauce" + 4€
- Lamb chops with French fries and piquillo peppers + 3.5€

DESSERT

All our desserts are homemade

17 € %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.