

# MENÚ DEL DÍA

DEL 18 AL 22 DE MARZO

## PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de vainas con patatas y atún

Crema de calabaza y calabacín con picatostes

Lentejas pardinas con verduras y chorizo

Arroz con alcachofas y champiñones

Guisantes con tomate y huevo

Espaguetis a la boloñesa

## SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao a la vizcaína

Lubina al horno con refrito tradicional y panaderas

Cabezada de cerdo a la plancha con patatas y piquillos

Albóndigas de ternera en salsa de tomate

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*

**17 € %10 IVA INCLUIDO**

*Aqua, 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—

MARTXOAREN 18TIK 22RA



## LEHENAK

Entsalada mistoa

Leka entsalada patata eta atunarekin

Kalabaza eta kalabazin krema pikatosteekin

Dilista pardinak barazki eta txorizoarekin

Arroza alkatzofa eta txanpinoiekin

Ilarrak tomate eta arrautzarekin

Espagetiak Boloñesa erara

## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa Bizkaiko erara

Lupia labean errefrito eta patata panaderekin

Txerri burualde xerrak plantxan patatak eta pikilloekin

Txahal albondigak tomate saltsan

Oilasko izterrondo errea bere zukuan

Sepia baratzuriarekin + 2 €

Olagarro hanka patata eta mojo pikoiarekin + 4 €

Arkume txuletak patata frijitu eta pikilloekin + 3.5 €

## POSTREA

*Gure postre guztiak etxeckoak 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 18 AU 22 MARS

## PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de haricots verts aux pommes de terre et au thon

Crème de potiron et courgettes aux croûtons

Lentilles aux légumes et chorizo

Riz aux artichauts et champignons

Petits pois à la tomate et à l'œuf

Spaghetti bolognaise



## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue à la biscayenne

Bar au four avec pommes boulangères

Échine de porc grillée avec pommes de terre et piquillos

Boulettes de boeuf à la sauce tomate

Haute cuisse de poulet rôtie dans son jus

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 18 TO 22 MARCH

## FIRST PLATE



Mixed salad

Green beans salad with potatoes and tuna

Pumpkin and zucchini cream soupe with croutons

Lentils with vegetables and chorizo

Rice with artichokes and mushrooms

Peas with tomato and egg

Spaghetti Bolognese

## SECOND PLATE

Fish of the day

Biscayan style cod

Baked sea bass with bakery potatoes

Grilled headend of pork loin with fries and piquillos

Beef meatballs in tomato sauce

Roasted chicken thigh in its juice

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.*