

# MENÚ DEL DÍA

DEL 4 AL 8 DE MARZO



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada cesar de pollo crujiente

Vainas con patatas y refrito de jamón

Alubias rojas con verduras y chorizo

Crema de verduras de temporada

Arroz con pollo y verduras

Espaguetis a los quesos

## SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao asado encebollado

Lubina al horno con refrito tradicional y panaderas

San Jacobo de lomo relleno de jamón y queso

Guiso de ternera con patatas

Chuletillas de pavo al ajillo

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 —

MARTXOAREN 4TIK 8RA

## LEHENAK

Entsalada mistoa

Cesar entsalada oilasko krujientearekin

Lekak patatak eta urdaiazpiko errefritoarekin

Babarrun gorriak barazki eta txorizoarekin

Garaiko barazki krema

Arroza oilasko eta barazkiekin

Espagetiak gaztekin

## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailao errea tipularekin

Lupia labean errefrito eta patata panaderekin

Solomo san jakoboa urdaiazpiko eta gaztarekin

Txahal gisatua patatekin

Indioilar txuletak baratxuriarekin

Sepia baratxuriarekin + 2 €

Olagarro hanka patata eta moja pikoiarekin + 4 €

Arkume txuletak patata frijitu eta pikilloekin + 3.5 €

## POSTREA

*Gure postre guztiak etxeakoak 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 4 AU 8 MARS



## PREMIÈRES

Salade mixte

Salade César au poulet croustillant

Haricots verts aux pommes de terre et huile de jambon poêlé

Haricots rouges aux légumes et chorizo

Crème de légumes de saison

Riz au poulet et légumes

Spaghettis aux fromages

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Cabillaud rôti aux oignons

Bar au four avec pommes boulangères

Longe de porc cordon bleu

Ragoût de boeuf aux pommes de terre

Escalopes de dinde à l'ail

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 4 TO 8 MARCH

## FIRST PLATE

Mixed salad

Crispy chicken Caesar salad

French beans with potatoes and ham fried oil

Red beans with vegetables and chorizo

Seasonal vegetable cream soup

Rice with chicken and vegetables

Spaghetti with cheese

## SECOND PLATE

Fish of the day

Roasted cod with onions

Baked sea bass with bakery potatoes

Pork loin cordon bleu

Beef stew with potatoes

Garlic turkey cutlets

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.*

