

MENÚ DEL DÍA

Del 22 al 26 de ABRIL



PRIMEROS

Ensalada campera

Ensalada de pollo y piña con aliño de yogurt

Lasaña de carne gratinada con bechamel

Espárragos blancos con mahonesa

Vainas con patatas y jamón

Marmitako de atún

Paella mixta

SEGUNDOS

Pescado del día

Sepia a la plancha con refrito de verduras asadas

Lubina al horno con panaderas y refrito tradicional

Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas y piquillos

Escalopines de cerdo con salsa de champiñones

Carne de ternera guisada con verduras

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 —

APIRILAREN 22tik 26ra

LEHENAK

Ortuko entsalada

Oilasko eta anana entsalada yogurt-saltsarekin

Haragi lasagna gainerrea bexamelarekin

Zainzuriak maionesarekin

Lekak patata eta urdaiazpikoarekin

Atunezko marmitakoa

Paella mistoa

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Sepia plantxan barazki erreekin

Lupia labean errefrito eta panadera patatekin

Oilasko bularkiak plantxan patata frijitu eta pikilloekin

Txerri eskalopinak txanpinoi saltsarekin

Txahal haragi gisatua barazkiekin

Olagarro hanka patatak eta mojo pikoiarekin + 4 €

Arkume txuletak patata frijitu eta pikilloekin + 3.5 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxeokak 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 AVRIL

PREMIÈRES

Salade campagnarde

Salade de poulet et d'ananas avec vinaigrette au yaourt

Lasagnes à la viande gratinées avec sauce béchamel

Asperges blanches à la mayonnaise

Gousses avec pommes de terre et jambon

Marmitako au thon

Paella mixte

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Seiche grillée avec légumes frits

Bar cuit au four avec pommes de terre

Blanc de poulet grillé avec pommes de terre frites et poivrons du piquillo

Escalopes de porc à la sauce aux champignons

Ragoût de bœuf aux légumes

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 APRIL

FIRST PLATE

Country Salad

Chicken and pineapple salad with yoghurt dressing

Meat lasagne au gratin with béchamel

White asparagus with mayonnaise

Pods with potatoes and ham

Tuna marmitako

Mixed paella

SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled cuttlefish with fried vegetables

Baked sea bass with potatoes

Grilled chicken breast with french fries and piquillo peppers

Pork escalopes with mushroom sauce

Beef stew with vegetables

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.

