

MENÚ DEL DÍA

Del 29 de ABRIL al 3 de MAYO



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de pasta con jamón, queso, salsa rosa y cebolla frita

Berenjena rellena de carne gratinada con bechamel

Verduras en tempura con salsa agridulce

Alubias con verduras y chorizo

Pimientos rellenos de bacalao

Arroz con pollo

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao con piperrada

Dorada al horno con panaderas y refrito tradicional

Filete de hígado de ternera encebollado

Carrilleras de cerdo al vino tinto

Muslo de Pollo asado en su jugo

Sepia al ajillo + 2.5 €

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 29tik MAIATZAREN 3ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Pasta entsalada urdaiazpiko, gazta, saltsa arrosa eta tipula frijituarekin

Berenjena haragiz betea bexamelez gainerrea

Barazkiak tenpuran saltsa gazi-gozoarekin

Babarrunak barazki eta txorizoarekin

Bakailaoz betetako piperrak

Arroza oilaskoarekin



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa piperradarekin

Urraburua labean erre-frito eta patata panaderekin

Txahal gibelaren xerra tipularekin

Txerri masailak ardo beltzetan

Oilasko izter errea bere zukuan

Sepia baratxuriarekin +2.5 €

Olagarro hanka patatak eta mojo pikoiarekin + 4 €

Arkume txuletak patata frijitu eta pikilloekin + 3.5 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxe-koak 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 29 AVRIL AU 3 MAI

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de pâtes au jambon, fromage, sauce rose et oignon frit

Aubergines farcies à la viande gratinées à la béchamel

Tempura de Légumes à la sauce aigre-douce

Haricots aux légumes et chorizo

Poivrons farcis à la morue

Riz avec poulet

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue à la piperrada

Daurade au four avec pommes boulangères

Filet de foie de boeuf aux oignons

Joues de porc au vin rouge

Cuisse de poulet rôtie dans son jus

Seiche à l'ail +2.5 €

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 29th APRIL TO 3rd MAY



FIRST PLATE

Mixed Salad

Pasta salad with ham, cheese, pink sauce and fried onion

Aubergine stuffed with meat gratin with bechamel

Tempura vegetables with sweet and sour sauce

Beans with vegetables and chorizo

Peppers stuffed with cod

Chicken rice

SECOND PLATE

Fish of the day

Cod with piperrada

Baked sea bream with bakery potatoes

Beef liver fillet with onions

Pork cheeks in red wine

Roasted chicken thigh in its juice

Cuttlefish with garlic +2.5 €

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.