

# MENÚ DEL DÍA

DEL 6 AL 10 DE MAYO



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de garbanzos y tomate con ventresca de atún

Menestra de verduras con refrito tradicional

Arroz negro de sepia con ali-oli

Espaguetis a la boloñesa

Huevos rotos con gulas

Melón con jamón

## SEGUNDOS

Pescado del día

Atún a la plancha con mahonesa de mango y wakame

Lubina al horno con panaderas y refrito tradicional

Brocheta de pollo y verduras con salsa teriyaki

Filete de ternera con patatas fritas y piquillos

Costilla de cerdo asada al horno

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 —

MAIATZAREN 6TIK 10ERA

## LEHENAK

Entsalada mistoa

Garbantzua eta tomate entsalada hegaluze mendrezkarekin

Barazki-menestra olio errearekin

Arroz beltza sepia eta ali-oli saltsarekin

Espagetiak Bolognar saltsarekin

Arrautza apurtuak gulekin

Meloia urdaiazpikoarekin



## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Atuna plantxan mango eta wakame mahonesarekin

Lupia labean erre-frito eta patata panaderekin

Oilasko eta barazki burrunzia teriyaki saltsarekin

Txahal xerra patata frjitu eta pikilloekin

Txerri saiheski errea labean

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 6 AU 10 MAI

## PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de pois chiches et de tomates avec ventrèche de thon

Ragoût de légumes avec frit traditionnel

Riz noir avec seiche et mayonnaise à l'ail

Spaghetti à la bolognaise

Œufs cassés aux "gulas"

Melon au jambon

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Thon grillé avec mayonnaise à la mangue et au wakame

Bar cuit au four avec pommes de terre en rondelles et frit traditionnel

Brochette de poulet et légumes à la sauce teriyaki

Filet de bœuf avec frites et poivrons du piquillo

Côtes de porc rôties au four

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 06th TO 10th OF MAY



## FIRST PLATE

Mixed salad

Chickpea and tomato salad with tuna belly

Vegetable stew with traditional fried

Black rice with cuttlefish and "ali-oli sauce"

Spaghetti bolognese

Scrambled eggs with "gulas"

Melon with ham

## SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled tuna with mango and wakame mayonnaise

Baked sea bass with sliced potatoes and traditional fried

Chicken and vegetable brochette with teriyaki sauce

Veal fillet with french fries and piquillo peppers

Oven roasted pork ribs

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.*