

MENÚ DEL DÍA

DEL 13 AL 17 DE MAYO



PRIMEROS

Ensalada mixta

Endivias a la plancha con queso azul y anchoas

Tomate asado con queso cabra

Borraja con refrito de jamón

Patatas con bacalao

Arroz montañés

Pasta al funghi

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao estilo sidrería

Atún a la plancha encebollado

Lomo adobado a la plancha con patatas fritas y piquillos

Costilla de ternera con salsa chimichurri

Cordón blue de pollo

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 13TIK 17RA

LEHENAK

Entsalada mistoa

Endibiak plantxan gazta urdin eta antxoekin

Tomate errea ahuntz gaztarekin

Borraja urdaiazpiko errefritoarekin

Patatak bakailaoarekin

Arroza "montañés" erara

Pasta perretxikoekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailoa sagardotegiko erara

Atuna plantxan tipularekin

Solomo adobatua plantxan patata frijitu eta pikilloekin

Txahal saiheskia tximitxurri saltsarekin

Oilaskoa "cordon bleu" erara

Sepia baratxuriarekin +2.5 €

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 13 AU 17 MAI

PREMIÈRES

Salade mixte

Endives grillées au fromage bleu et aux anchois

Tomate rôtie au fromage de chèvre

Bourrache au huile de jambon poêlé

Pommes De Terre à la morue

Riz de montagne

Pâtes aux champignons

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue au cidrerie style

Thon grillé aux oignons

Longe marinée grillée avec frites et piments piquillos

Côte de boeuf au sauce "chimichurri"

Poulet cordon bleu

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 13th TO 17th MAY



FIRST PLATE

Mixed salad

Grilled endives with blue cheese and anchovies

Roasted tomato with goat cheese

Borage with fried ham

Potatoes with cod

Mountain style rice

Pasta al funghi

SECOND PLATE

Fish of the day

Cider house style cod

Grilled tuna with onions

Grilled marinated loin with fries and piquillo peppers

Beef rib with "chimichurri" sauce

Chicken cordon bleu

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.