

MENÚ DEL DÍA

del 10 al 14 de JUNIO

PRIMEROS

Ensalada mixta

Cogollos a la plancha con vinagreta de anchoas

Verduras en tempura con salsa agridulce

Guisantes con tomate y jamón

Arroz con pollo y verduras

Huevos rotos con guisantes

Pasta a la carbonara

SEGUNDOS

Pescado del día

Salmón a la plancha con salsa tártara

Dorada al horno con panaderas y refrito tradicional

Cordón bleu de pollo, jamón york y queso

Codillo de cerdo asado en su salsa

Hígado de ternera encebollado

Sepia al ajillo con papas y mojo picón +2.5 €

Abanico de cerdo ibérico DO Guijuelo con cebolla caramelizada +2.5 €

Chuletillas de cordero con patatas fritas y piquillos +3.5 €

Carrilleras de ternera guisadas a baja temperatura con crema de patata +4 €

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 —

EKAINAren 10etik 14ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Kukuluak plantxan antxoa ozpin-olioarekin

Barazkiak tenpuran saltsa gazi-gozoarekin

Ilarrak tomate eta urdaiazpikoarekin

Arroza oilasko eta barazkiekin

Arrautza hautsiak gulekin

Pasta carbonara erara

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Izokina plantxan saltsa tartariarrarekin

Urraburua labean errefrito eta patata panaderekin

Oilasko, urdaiazpiko egosi eta gaztazko "Cordon bleu"

Txerri ukondo errea saltsan

Txahal gibela tipularekin

Sepia baratxuriarekin, patatak eta "mojo picón" saltsarekin + 2.5 €

DO Guijuelo txerri iberikoaren sorta, tipula karamelatuarekin + 2.5 €

Arkume txuletak patata frijitu eta pikillo piperrekin + 3.5 €

Txahal masailak tenperatura baxuan gisatuta, patata kremarekin + 4 €

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 10 AU 14 JUIN

PREMIÈRES

Salade mixte

Fleurons grillés à la vinaigrette d'anchois

Légumes tempura à la sauce aigre-douce

Petits pois à la tomate et au jambon

Riz au poulet et Légumes

Oeufs cassés aux "gulas"

Pâtes à la carbonara

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Saumon grillé à la sauce tartare

Daurade au four avec pommes boulangères et huile frit traditionnel

Cordon bleu de poulet, jambon et fromage

Jarret de porc rôti dans sa sauce

Foie de boeuf aux oignons

Seiche à l'ail aux pommes de terre et "mojo picón" + 2,5 €

Éventail de porc ibérique DO Guijuelo aux oignons caramélisés + 2,5 €

Côtelettes d'agneau aux frites et "piquillo" poivrons + 3,5 €

Joues de bœuf cuites à basse température à la crème de pomme de terre + 4 €

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 10th to 14th JUNE



FIRST PLATE

Mixed salad

Grilled florets with anchovy vinaigrette

Tempura vegetables with sweet and sour sauce

Peas with tomato and ham

Rice with chicken and vegetables

Broken eggs with "gulas"

Pasta Carbonara

SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled salmon with tartar sauce

Baked sea bream with bakery potatoes

Chicken, ham and cheese "cordon bleu"

Roasted pork knuckle in its sauce

Beef liver with onions

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce + 2.5 €

Iberian pork fan DO Guijuelo with caramelized onion + 2.5 €

Lamb chops with french fries and piquillo peppers + 3.5 €

Beef cheeks stewed at low temperature with potato cream + €4

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.