

MENÚ DEL DÍA

Del 22 al 24 de Julio

PRIMEROS

Ensalada de pasta con atún y salsa rosa

Huevos estrellados con gulas

Marmitako de bonito

Gazpacho con jamón

Paella mixta



SEGUNDOS

Salmon teriyaki con verduras

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Albóndigas de ternera caseras en salsa de tomate

Lomo adobado con patatas fritas y piquillos

Pechuga de pollo villaroy

Chuletillas de cordero a la plancha 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 —

UZTAILA ren 22 tik 24 ra

LEHENAK



Entsalada mistoa

Pasta entsalada atuna eta saltsa arrosarekin

Arrautza apurtuak gulekin

Hegaluze marmitakoa

Gazpatxoa urdaiazpikoarekin

Paella mistoa

BIGARRENAK

Teriyaki izokina barazkiekin

Sepia baratxuriarekin, eta patatak "mojo picón" saltsarekin

Etxeko txahalki albondigak tomate saltsan

Solomo ontzutua patata frijitu eta pikiloekin

Villaroy oilasko bularkia

Arkume txuletak patata frijitu eta pikillo piperrekin + 3.5 €

Txahal masailak tenperatura baxuan gisatuta, patata kremarekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxekoak 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 24 JUILLET

PREMIÈRES

Salade de pâtes au thon et sauce rose

Oeufs cassés aux "gulas"

"Marmitako" au thon du nord

Gaspacho au jambon

Paella mixte



DEUXIÈMES

Saumon teriyaki aux légumes

Seiche à l'ail aux pommes de terre et sauce "mojo picón"

Boulettes de bœuf maison à la sauce tomate

Longe marinée avec frites et piments piquillos

Poitrine de poulet Villaroy

Côtelettes d'agneau avec 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 22th to 24th JULY



FIRST PLATE

Pasta salad with tuna and pink sauce

Scrambled eggs with "gulas"

Tuna "marmitako" casserole

Gazpacho with ham

Mixed paella

SECOND PLATE

Salmon teriyaki with vegetables

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce

Homemade beef meatballs in tomato sauce

Marinated loin with fries and piquillo peppers

Villaroy chicken breast

Lamb chops with french fries and piquillo peppers + 3.5 €

Veal 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.