

MENÚ DEL DÍA

Del 8 al 12 de JULIO



PRIMEROS

Ensalada mixta

Espárragos 2 salsas

Arroz negro de sepia con ali oli

Pimientos rellenos de marisco

Espaguetis a la boloñesa

Borraja con jamón

SEGUNDOS

Pescado del día

Dorada al horno con panaderas y refrito tradicional

Bonito del norte con wakame y mahonesa de mango

Costilla de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Muslo de pollo asado en su jugo

Carrileras de cerdo al vino tinto

Sepia al ajillo con papas y mojo picón+ 2.5 €

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

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 8 tik 12 ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Zainzuriak 2 saltsekin

Sepiarekin egindako arroz beltza ali-oliarekin

Itsaskiz betetako piperrak

Espagetiak bolognar erara

Borraja urdaiazpikoarekin



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Urraburua labean errefrito eta patata panaderekin

Hegaluzea wakame eta mahonesarekin

Txahal saiheskia plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Oilasko izter errea bere zukuan

Txerri masailak ardo beltzarekin

Sepia baratxuriarekin, patata 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 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 8 au 12 JUILLET



PREMIÈRES

Salade mixte

Asperges 2 sauces

Riz noir aux seiches et mayonnaise à l'ail

Poivrons farcis aux fruits de mer

Spaghetti bolognaise

Bourrache au jambon

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Dorade au four avec pommes boulangères

Thon blanc au wakame et mayonnaise à la mangue

Côte de boeuf grillée avec frites et poivrons du piquillo

Cuisse de poulet rôtie dans son jus

Joues de porc au vin rouge

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

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

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 8th to 12th JULY



FIRST PLATE

Mixed salad

Asparagus 2 sauces

Black rice with cuttlefish and garlic mayonnaise

Peppers stuffed with seafood

Spaghetti bolognese

Borage with ham

SECOND PLATE

Fish of the day

Baked sea bream with bakery potatoes

White tuna with wakame and mango mayonnaise

Grilled rib of veal with fries and piquillo peppers

Roast chicken thigh in its own juices

Pork cheeks in red wine

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

Iberian pork fan DO Guijuelo with caramelised onion + 2.5 €

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.