

MENÚ DEL DÍA

del 24 al 28 de Marzo



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de pasta tricolor con jamón york, queso y aliño de salsa rosa

Lentejas pardinas con verduras de temporada y chorizo

Pimientos rellenos de atún con vinagreta

Croquetas caseras de cochinita pibil

Pisto de verduras con huevo frito

Arroz con bacalao y alcachofas

SEGUNDOS

Pescado del día

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Dorada al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Secreto de cerdo a la plancha con cebolla caramelizada y padrones

Muslo de pollo asado en su jugo con patatas fritas

Solomillo de vaca a la plancha con patatas fritas y piquillos + 4 €

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

POSTRE

Todos nuestros postres son caseros

18 € %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

Martxoaren 24tik 28ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Hiru koloreko pasta entsalada, urdaiazpiko eta gazta saltsa arrosarekin

Dilistak sasoiko barazkiekin eta txorizoarekin

Atunez betetako piperrak

Kotxinita pibil etxeko kroketak

Barazki pistoa arrautza frijituarekin

Arroza bakailao eta orburuekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Txibia baratxurian, patatekin eta "mojo picón" saltsarekin

Urraburua labean okin erara egindako patatak eta ohiko olio errearekin

Txahal entrekota plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Txerri sekretua plantxan tipula karamelatuarekin eta "Padrón"eko piperrekin

Oilasko izter errea bere zukuan patatekin

Behi azpizuna plantxan patata frijitu eta pikilloekin + 4 €

Txahal masailak tenperatura baxuan erregosiak patata kremarekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxekoak dira

18 € %10 BEZ BARNE

Ura, urteko ardoa edo sagardoa eta ogia barne

Ardo zuria, ardo beltza, freskagarriak, garagardoak eta kafea ez dira sartzen

astelehenetik ostiralera (jaiegunak izan ezik) 13:00etatik 15:15era.



MENU DU JOUR

du 24 au 28 Mars

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de pâtes tricolore au jambon et au fromage avec sauce rose

Lentilles avec légumes de saison et au "chorizo"

Poivrons farcis au thon avec vinaigrette

Croquettes de la maison de "cochinita pibil"

Pisto de légumes avec œuf frit

Riz avec du cabillaud et aux artichauts

DEUXIÈMES

Poisson du jour

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

Dorade au four avec pommes boulangères au huile frit traditionnelle

Entrecôte de veau grillée avec pommes de terre frites et poivrons piquillos

Secret de porc grillé avec oignons caramélisés et « padrones »

Cuisse de poulet rôtie dans son jus avec frites

Filet de bœuf grillé avec pommes de terre sautées et poivrons + 4 €

Joues de bœuf mijotées à basse température avec crème de pomme de terre + 4 €

DESSERT

Tous nos desserts sont faits maison

18 € %10 SANS BARRE

Eau, vin ou cidre annuel et pain inclus

Le vin blanc, le vin rouge, les boissons non alcoolisées, les bières et le café ne sont pas inclus du lundi au vendredi (sauf jours fériés) de 13h00 à 15h15.



MENU OF THE DAY

from March 24th to 28th



FIRST PLATE

Mixed salad

Tricolour pasta salad with ham and cheese with pink sauce dressing

Lentils with seasonal vegetables and "chorizo"

Tuna stuffed peppers with vinagreta

Homemade "cochinita pibil" croquettes

Vegetables ratatouille with fried egg

Rice with cod and artichokes

SECOND PLATE

Fish of the day

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce

Baked gilthead sea bream with bakery potatoes and traditional fried oil sauce

Grilled veal entrecôte with fries and piquillo peppers

Grilled secret pork with caramelised onion and "padrón" peppers

Roast chicken thigh in its own juices with fries

Grilled beef tenderloin with fries and piquillo peppers + €4

Low temperature stewed beef cheeks with potato cream + €4

DESSERT

All our desserts are homemade

€18 %10 VAT INCLUDED

Water, wine of the year or cider and bread included

White wine, red wine, soft drinks, beers and coffee not included Monday to Friday

(except holidays) from 1:00 p.m. to 3:15 p.m.