

MENÚ DEL DÍA

del 14 al 16 de abril



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada templada de queso cabra y frutos secos

Lasaña de carne gratinada con bechamel

Pimientos rellenos de bacalao

Arroz negro de chipirones

SEGUNDOS

Pescado del día

Salmon con salsa tártara y piminetos de Padrón

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Lengua de ternera rebozada con salsa de tomate

Pechuga de pollo a la plancha con crema de champiñones

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

Apirilaren 14 tik 16 ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Ahuntz-gazta eta fruitu lehorren entsalada epela

Haragi lasagna bexamelarekin gainerrea

Bakailaoz betetako piperrak

Txipiroi arroz beltza



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Izokina saltsa tartariarra eta Padrongo piperrekin

Sepia baratxuri, patatak eta mojo pikoiarekin

Txahal mihia arrautza-irineztatua tomate saltsarekin

Oilasko bularkia plantxan txanpinoi kremarekin

Behi azpizuna plantxan patata frijitu eta pikilloekin + 4 €

Txahal masailak tenperatura baxuan erregosiak patata kremarekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxeokak 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 14 au 16 avril

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade tiède au fromage de chèvre et aux fruits secs

Lasagnes au gratin de viande et sauce béchamel

Poivrons farcis à la morue

Riz noir aux calamars

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Saumon à la sauce tartare et aux piments de Padrón

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

Langue de veau panée à la sauce tomate

Poitrine de poulet grillée à la crème de champignons

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 April 14 to 16

FIRST PLATE

Mixed salad

Warm goat's cheese and dried fruit salad

Meat lasagne au gratin with béchamel sauce

Peppers stuffed with cod

Black rice with squid



SECOND PLATE

Fish of the day

Salmon with tartar sauce and "Padrón" peppers

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce

Battered veal tongue with tomato sauce

Grilled chicken breast with mushrooms creamy sauce

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.