

# MENÚ DEL DÍA

del 28 al 30 de abril

## PRIMEROS

Ensalada mixta

Tomate asado con queso de cabra

Canelones de atún gratinados con bechamel

Huevos estrellados con gulas y champiñones

Guisantes con tomate, jamón y huevo frito

Arroz con bacalao y verduras

Pochas con chorizo

## SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao con tomate y pimientos

Salmon a la plancha con mahonesa de mango y wakame

Bistec de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Codillo asado en su jugo con pure de patatas

Alitas de pollo BBQ 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

**Apirilaren 28 tik 30era**

## LEHENAK

Entsalada mistoa

Tomate errea ahuntz gaztarekin

Atun kaneloiak bexamelarekin gainerreak

Arrautza frijituak gulak eta txanpinoiekin

Ilarrak tomate, urdaiazpiko eta arrautza frijituarekin

Arroza bakailao eta barazkiekin

Potxak txorizoarekin

## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa tomate eta piperrekin

Izokina plantxan mango maionesarekin eta wakamearekin

Txahal xerra plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Ukondoa bere zukuan errea patata purearekin

BBQ oilasko hegaltxoak patata frijituarekin

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 28 au 30 avril

## PREMIÈRES

Salade mixte

Tomates rôties au fromage de chèvre

Cannellonis de thon gratinés à la béchamel

Œufs au plat avec "gulas" et champignons

Petits pois à la tomate, jambon et œuf au plat

Riz à la morue et aux légumes

Pochas (haricots blancs) au chorizo

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue aux tomates et poivrons

Saumon grillé avec mayonnaise à la mangue et wakamé

Steak de bœuf grillé avec frites et poivrons piquillos

Jarret rôti dans son jus avec purée de pommes de terre

Ailes de poulet BBQ 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 April 28 to 30

## FIRST PLATE

Mixed salad

Roasted tomato with goat cheese

Tuna cannelloni au gratin with béchamel sauce

Fried eggs with "gulas" and mushrooms

Peas with tomato, ham, and a fried egg

Rice with cod and vegetables

Pochas (white beans) with chorizo

## SECOND PLATE

Fish of the day

Cod with tomato and peppers

Grilled salmon with mango mayonnaise and wakame

Grilled beef steak with fries and piquillo peppers

Roasted pork knuckle in its own juice with mashed potatoes

BBQ chicken wings 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.*

