

MENÚ DEL DÍA

DEL 12 AL 16 DE MAYO



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Lasaña de carne gratinada con bechamel

Vainas con patatas, huevo duro y refrito tradicional

Verduras en tempura con salsa agri dulce

Arroz negro de sepia con alioli

Patatas a la riojana

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao asado con piperrada

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Filete de cabezada de cerdo con puré de boniato

Entrecot de ternera con patatas fritas y pimientos del piquillo

Pechuga de pollo a la villaroy con patatas y salsa de tomate

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

MAIATZAREN 12tik 16ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Entsaladilla errusiarra atun mendrezkarekin

Haragi lasagna bexamelarekin gainerrea

Lekak - patatak, arrautza egosia eta baratxuri olio errearekin

Barazkiak tenpuran saltsa gazi gozoarekin

Sepia arroz beltza alioliarekin

Patatak errioxar erara

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailao errea piperradarekin

Txibia baratxuriarekin, patatak eta "mojo picón" saltsarekin

Txerri burualde xerra, boniato purearekin

Txahal entrekota patata frijituak eta pikillo piperrekin

Oilasko bularkia villaroy erara, patatak eta tomate saltsarekin

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 12 AU 16 MAI

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade russe au ventrèche de thon

Lasagnes au gratin de viande et sauce béchamel

Haricots verts aux pommes de terre, œuf dur et huile frit à l'ail

Tempura de légumes à la sauce aigre-douce

Riz noir à la seiche avec alioli

Pommes de terre "a la riojana" (ragoût au chorizo, oignon et piment rouge moulu)

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue rôtie à la piperade

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

Filet de échine de porc avec purée de patates douces

Entrecôte de bœuf avec frites et poivrons "piquillos"

Poitrine de poulet Villaroy avec pommes de terre et sauce tomate

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 MAY 12 to 16

FIRST PLATE

Mixed salad

Russian style salad with red tuna belly meat

Meat lasagne au gratin with béchamel sauce

Stewed green beans with potatoes, boiled egg and traditional garlic fried oil

Vegetables in tempura with sweet and sour sauce

Black rice with cuttlefish and "ali oli" sauce

"Riojana" style stewed potatoes (with chorizo and sweet paprika)

SECOND PLATE

Fish of the day

Roast cod with "piperrada" (peppers and tomato mix)

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce

Head end of pork loin fillet with sweet potato purée

Beef entrecote with fries and "piquillo" peppers

Villaroy style chicken breast with potatoes and tomato sauce

Grilled beef tenderloin with fries and piquillo peppers + €4

Low temperature stewed beef cheeks with creamy mashed potatoes + €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.

