

MENÚ DEL DÍA

DEL 19 AL 23 DE MAYO

PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de tomate y queso fresco con aliño de salsa pesto

Espaguetis a la salsa de queso gorgonzola

Arroz con alcachofas y langostinos

Lentejas con verduras y chorizo

Borraja con patatas y jamón

Melón con jamón

SEGUNDOS

Pescado del día

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Salmón a la plancha con salsa tártara y pimientos de padrón

Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas y piquillos

Costilla de cerdo asada con salsa BBQ

Hígado de ternera encebollado

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 19tik 23ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Tomate eta gazta fresko entsalada pesto saltsarekin

Espagetiak Gorgonzola gazta-saltsarekin

Arroza orburu eta otarrainxkekin

Dilsitak baraki eta txorizoarekin

Borraja patata eta urdaiazpikoarekin

Meloia urdaiazpikoarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Txibia baratxuriarekin, patatak eta "mojo picón" saltsarekin

Izokina plantxan saltsa tartariarekin eta Padrongo piperrekin

Oilasko bularkia irineztatua patata frijitu eta piperrekin

Txerri saiheski errea BBQ saltsarekin

Txahal gibel tipulaztatua

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 19 AU 23 MAI

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de tomates et de fromage frais avec sauce pesto

Spaghetti avec sauce au fromage gorgonzola

Riz avec artichauts et crevettes

Lentilles avec légumes et chorizo

Bourrache avec pommes de terre et jambon

Melon avec jambon

DEUXIÈMES

Poisson du jour

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

Saumon grillé avec sauce tartare et piments "Padrón"

Blanc de poulet enrobé de pâte à frire avec frites et piquillos

Côte de porc grillée avec sauce BBQ

Foie de bœuf aux oignons

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 19th to 23rd

FIRST PLATE

Mixed salad

Tomato and fresh cheese salad with pesto sauce dressing

Spaghetti with gorgonzola cheese sauce

Rice with artichokes and prawns

Lentils with vegetables and chorizo

Borage with potatoes and ham

Melon with ham

SECOND PLATE

Fish of the day

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce

Grilled salmon with tartar sauce and "Padrón" peppers

Battered chicken breast with french fries and piquillo peppers

Roasted pork ribs with BBQ sauce

Beef liver with onions

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.

