

MENÚ DEL DÍA

DEL 26 AL 30 DE MAYO



PRIMEROS

Ensalada mixta

Crema de verduras de temporada con picos de pan

Ensalada templada de gulas y surimi con vinagreta

Coliflor al horno gratinada con bechamel

Espaguetis con salsa "puttanesca" (tomate, anchoas y alcaparras)

Arroz con pollo y verduras

Patatas con bacalao

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao asado con tomate y pimientos

Salmon a la plancha con mahonesa de mango y wakame

Brocheta de solomillo de cerdo y verduras con salsa teriyaki

Salchichas de pollo con champiñones y patatas fritas

Escalopines de ternera a la pimienta

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 26tik 30era

LEHENAK

Entsalada mistoa

Sasoiko barazki krema ogi punta kurruskariekin

Gula eta surimi entsalada epela ozpin-olioarekin

Azalorea labean bexamelarekin gainerreta

Espagetiak "puttanesca" saltsarekin (tomate, antxoak eta kaparrekin)

Arroza oilaskoa eta barazkiekin

Patatak bakailaoarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailao errea tomate eta piperrekin

Izokina plantxan mango maionesarekin eta wakamearekin

Txerri azpizun eta barazki brotxeta teriyaki saltsarekin

Oilasko saltxitxak txanpinoiekin eta patata frijituekin

Txahal eskalopinak piperbeltzarekin

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 26 AU 30 MAI

PREMIÈRES

Salade mixte

Crème de légumes de saison aux gressins

Salade tiède avec "gulas" et surimi à la vinaigrette

Gratin de chou-fleur au four avec béchamel

Spaghettis à la sauce "puttanesca"

Riz au poulet et légumes

Pommes de terre à la morue

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Cabillaud rôti aux tomates et poivrons

Saumon grillé avec mayonnaise à la mangue et wakamé

Brochette de filet de porc et légumes à la sauce teriyaki

Saucisses de poulet aux champignons et frites

Escalopes de veau au poivre

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 26 to 30

FIRST PLATE

Mixed salad

Cream of seasonal vegetables with breadsticks

Warm "gulas" and surimi salad with vinaigrette

Baked cauliflower gratin with béchamel sauce

Spaghetti with "puttanesca" sauce

Rice with chicken and vegetables

Potato and cod stew

SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled cod with tomato and peppers

Grilled salmon with mango mayonnaise and wakame

Pork tenderloin and vegetable skewer with teriyaki sauce

Chicken sausages with mushrooms and fries

Peppered veal scallopini

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.

