

MENÚ DEL DÍA

DEL 2 AL 6 DE JUNIO

PRIMEROS

Ensalada mixta

Cogollos a la plancha con vinagreta de anchoas

Huevos estrellados con chistorra

Guisantes con jamón y tomate

Pochas con verduras y chorizo

Arroz con carne y verduras

Espaguetis a la carbonara

SEGUNDOS

Pescado del día

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Salmón a la plancha con salsa tártara y padrones

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Fingers crujientes de pollo con salsa de quesos

Abanico de lomo, jamón york y queso

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

EKAINAREN 2tik 6ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Kukuluak plantxan antxoa ozpin-olioarekin

Arrautza izartsuak txistorrarekin

Ilarrak urdaiazpiko eta tomatearekin

Potxa babarrunak barazki eta txorizoarekin

Arroza haragi eta barazkiekin

Espagetiak Karbonara saltsarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Txibia baratxurian, patatekin eta "mojo picón" saltsarekin

Izokina plantxan saltsa tartariarekin eta Padrongo piperrekin

Txahal entrekota patata frijituak eta pikillo piperrekin

Oilasko-finger kurruskariak gazta saltsarekin

Solomo, urdaiazpiko eta gazta-abanikoa

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 2 AU 6 JUIN

PREMIÈRES

Salade mixte

Cœurs de laitue grillés avec vinaigrette aux anchois

Œufs au plat avec "chistorra"

Pois avec jambon et tomate

Pochas avec légumes et "chorizo"

Riz avec viande et légumes

Spaghetti carbonara

DEUXIÈMES

Poisson du jour

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

Saumon grillé avec sauce tartare et "Padrón poivrons"

Entrecôte de bœuf grillée avec frites et poivrons "piquillo"

Doigts de poulet croustillants avec sauce au fromage

Éventail de longe, jambon et fromage

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 2nd to 6th JUNE

FIRST PLATE

Mixed salad

Grilled lettuce hearts with anchovies vinaigrette

Fried eggs with "chistorra"

Peas with ham and tomato

Haricot beans with vegetables and "chorizo"

Rice with meat and vegetables

Spaghetti carbonara

SECOND PLATE

Fish of the day

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce

Grilled salmon with tartar sauce and "Padrón peppers"

Grilled beef entrecôte with fried potatoes and "piquillo" peppers

Crispy chicken fingers with cheese sauce

Loin, ham and cheese fan

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.

