

MENÚ DEL DÍA

del 16 al 20 de junio

PRIMEROS

Ensalada mixta

Tomate asado con queso de cabra

Verduras en tempura con salsa agridulce

Lentejas con verduras y chorizo

Vainas con patatas y jamón

Espaguetis a la boloñesa

Arroz a la cubana

SEGUNDOS

Pescado del día

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Salmón a la plancha con mahonesa de mango y wakame

Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto con puré de patata

Hamburguesa de ternera encebollada con patatas fritas

Alitas de pollo fritas con salsa barbacoa

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 16 tik 20 ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Tomate errea ahuntz-gaztarekin

Barazkiak tenporan saltsa gaztuarekin

Dilistak barazkiekin eta txorizoarekin

Lekak urdaiazpiko eta patatekin

Espaguetiak boloñesar erara

Arroza kubatiarra



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Sepia baratxuri eta "mojo picón" saltsarekin

Izokina plantxan mango mahonesa eta wakamearekin

Txerri-masarilak, ardo beltzan egosiak eta patata purearekin

Txahal-hamburgesa tipula erregosia eta patata frijituekin

Oilasko-hegala frijituak barbakoa saltsarekin

Behi azpizuna plantxan patata frijitu eta pikilloekin + 4 €

Txahal-masaila tenperatura baxuan erregosia, 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 16 au 20 de juin

PREMIÈRES

Salade mixte

Tomate rôtie au fromage de chèvre

Tempura de légumes à la sauce aigre-douce

Lentilles aux légumes et chorizo

Haricots aux pommes de terre et jambon

Spaghetti bolognaise

Riz cubain

DEUXIÈMES

Poisson du jour

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

Saumon grillé à la mangue et mayonnaise au wakamé

Joues de porc mijotées au vin rouge avec purée de pommes de terre

Burger de bœuf aux oignons et frites

Ailes de poulet frites à la sauce barbecue

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 16 to 20 june

FIRST PLATE

Mixed salad

Roasted tomato with goat cheese

Tempura vegetables with sweet and sour sauce

Lentils with vegetables and chorizo

Beans with potatoes and ham

Spaghetti Bolognese

Cuban rice

SECOND PLATE

Fish of the day

Cuttlefish with garlic, potatoes and "mojo picón" sauce

Salmon with mango and wakame mayonnaise

Pork cheeks stewed in red wine with mashed potatoes

Beef burger with onions and fries

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.

