

MENÚ DEL DÍA

del 23 al 27 de junio



PRIMEROS

Tomate del país con ventresca de atún y cebolleta
Ensalada de pasta con york y queso, aliño de salsa rosa y cebolla crujiente
Berenjena rellena de carne, gratinada con bechamel
Huevos estrellados con gulas y champiñones
Espárragos a la plancha con salsa holandesa
Gazpacho tradicional
Arroz con marisco

SEGUNDOS

Pescado del día
Bacalao a la portuguesa
Salmon a la plancha con salsa tártara y pimientos de padrón
Filete de cabezada cerdo a la plancha con piquillos y patatas fritas
Muslo de pollo asado con salsa de cerveza
Redondo de ternera en salsa
Sepia al ajillo con papas y mojo picón + 3€
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 23 tik 27 ra

LEHENAK

Bertako tomatea, atun mendrezka eta tipulinarekin

Pasta entsalada urdaiazpiko egosia eta gaztarekin, saltsa arrosa eta tipula kurruskariaren

Haragiz betetako berenjena, bexamelarekin gainerreta

Arrautza izartuak gulak eta txanpinoiekin

Zainzuriak plantxan saltsa holandarrarekin

Gazpatxo tradizionala

Arroza itsaskiekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa Portugalgo erara

Izokina plantxan, saltsa tartariarra eta Padrongo piperrekin

Txerri burualde xerra plantxan, pikillo piperrak eta patata frijituekin

Oilasko izter errea garagardo saltsarekin

Txahal biribilkia saltsan

Sepia baratxuri eta "mojo picón" saltsarekin + 3 €

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 23 au 27 juin

PREMIÈRES



Tomates locales avec ventrèche de thon et oignons nouveaux
Salade de pâtes au jambon et fromage, sauce rose et oignons croustillants
Aubergines farcies au gratin de viande et sauce béchamel
Œufs au plat aux "gulas" et champignons
Asperges grillées à la sauce hollandaise
Gaspacho traditionnel
Riz aux fruits de mer

DEUXIÈMES

Poisson du jour
Morue à la portugaise
Saumon grillé avec sauce tartare et poivrons de Padrón
Filet de échine de porc grillé avec poivrons piquillo et frites
Cuisse de poulet rôtie avec sauce à la bière
Ronde de veau en sauce
Seiche à l'ail, pommes de terre et "mojo picón" sauce + 3 €
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 JUNE 23 to 27

FIRST PLATE

Local tomato with tuna belly and spring onion

Pasta salad with ham and cheese, pink sauce dressing and crispy onion

Eggplant stuffed with gratin meat and béchamel sauce

Fried eggs with "gulas" and mushrooms

Grilled asparagus with hollandaise sauce

Traditional gazpacho

Seafood rice

SECOND PLATE

Fish of the day

Portuguese style cod

Grilled salmon with tartar sauce and Padrón peppers

Grilled head end of pork loin fillet with piquillo peppers and fries

Roasted chicken thigh with beer sauce

Beef round in sauce

Cuttlefish with garlic, potatoes and "mojo picón" sauce + €3

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.

