

MENÚ DEL DÍA

del 30 de junio al 4 de julio



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de arroz con tomate y atún

Lasaña gratinada con bechamel

Alcachofas fritas con jamón ibérico

Garbanzos con verduras y bacalao

Ajoblanco con anchoas y uvas

Patatas a la riojana

SEGUNDOS

Pescado del día

Salmón a la plancha con salsa tzatziki

Ventresca de atún con tomate y pimientos

Quesadilla de pollo y verduras con guacamole

Costilla de ternera a la plancha con chimichurri

Lomo de cerdo rebozado con pimientos de piquillo

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 30 etik uztailaren 4 ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Arroz entsalada tomatearekin eta atunarekin

Lasaña gratinatua bexamel-arekin

Orburu frijituak urdaiazpiko iberiarrarekin

Garbantzuak barazkiekin eta bakailaoarekin

"Ajoblanco" antxoa eta mahatsarekin

Patatak errioxar erara

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Salmoia plantxetan tzatziki saltsarekin

Atun ventresca tomate eta piperrekin

Oilasko eta barazkiak guacamolearekin

Txahal-saihesketa plantxan tximitxurriarekin

Txerri-lomoa pikillo piperrekin gainezka

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 30 juin au 4 juillet

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de riz aux tomates et au thon

Lasagne gratinée à la sauce béchamel

Artichauts frits au jambon ibérique

Pois chiches aux légumes et morue

Ajoblanco aux anchois et raisins

Pommes de terre à la Rioja

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Saumon grillé avec sauces tzatziki

Poitrine de thon aux tomates et poivrons

Quesadilla au poulet et légumes avec guacamole

Côte de bœuf grillée au sauce chimichurri

Filet de porc pané avec poivrons

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 TVA INCLUSE

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 30 to 4th JULY

FIRST PLATE

Mixed salad

Rice salad with tomato and tuna

Meat lasagna au gratin with béchamel sauce

Fried artichokes with Iberian ham

Chickpeas with vegetables and cod

"Ajoblanco" with anchovies and grapes

Rioja-style potatoes

SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled salmon with tzatziki sauces

Tuna belly with tomato and peppers

Chicken and vegetable quesadilla with guacamole

Grilled beef rib with chimichurri

Breaded pork loin with piquillo peppers

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.

