

MENÚ DEL DÍA

DEL 9 AL 13 DE JUNIO

PRIMEROS

Ensalada mixta

Pimientos rellenos de atún con vinagreta

Menestra de verduras con refrito de jamón

Canelones de espinacas gratinados con bechamel

Arroz con bacalao y coliflor

Patatas a la riojana

Melón con jamón

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao asado con piperrada

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Bistec de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Pechuga de pollo a la plancha con champiñones

Huevos estrellados con jamón ibérico

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 9tik 13ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Atuna ozpin-olioz betetako piperrak

Barazki menestra urdaiazpiko olio frijituarekin

Espinaka kaneloiak bexamelarekin gainerreak

Arroza bakailao eta azalorearekin

Patatak errioxar erara

Meloia urdaiazpikoarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailao errea piperradarekin

Txibia baratxuriarekin, patatak eta "mojo picón" saltsarekin

Txahal xerra plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Oilasko bularkia plantxan txanpinoiekin

Arrautza erregosiak urdaiazpiko iberikoarekin

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 9 AU 13 JUIN

PREMIÈRES

Salade mixte

Poivrons farcis au thon et vinaigrette

Ragoût de légumes au jambon sauté

Gratin de cannellonis aux épinards et béchamel

Riz à la morue et au chou-fleur

Pommes de terre façon "La Rioja" (avec chorizo et poivrons)

Melon au jambon

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue grillé à la piperrada

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

Steak de bœuf grillé avec frites et poivrons piquillos

Blanc de poulet grillé aux champignons

Œufs au plat avec jambon ibérique

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 JUNE 9 TO 13

FIRST PLATE

Mixed salad

Tuna stuffed peppers with vinaigrette

Vegetable stew with sautéed ham

Spinach cannelloni with béchamel sauce

Rice with cod and cauliflower

Potatoes "La Rioja" style (with chorizo and peppers)

Melon with ham

SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled cod with "piperrada"

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce

Grilled beef steak with fries and piquillo peppers

Grilled chicken breast with mushrooms

Fried eggs with Iberian ham

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.

