

MENÚ DEL DÍA

del 14 al 18 de julio

PRIMEROS

Ensalada mixta

Espárragos blancos con vinagreta

Ensalada de pollo y piña con aliño de yogurt

Arroz negro de sepia con ali-oli de ajos confitados

Borraja con refrito de jamón y crema de patata

Espaguetis a la boloñesa

Gazpacho

SEGUNDOS

Pescado del día

Salmón teriyaki con verduras salteadas

Bonito del norte a la plancha con wakame y mahonesa de mango

Lomo adobado a la plancha con patatas fritas y pimientos del piquillo

Escalope de ternera con salsa pimienta y patatas fritas

Jamoncitos de pollo asados en su 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

Uztailaren 14 tik 18 ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Zainzuriak ozpin-olioarekin

Oilasko eta anana entsalada jogurt-ongarriarekin

Sepiazko arroz beltza alioliarekin

Borrajaz urdaiazpiko-olio eta patata kremarekin

Espagetiak saltsa bolognarrarekin

Gazpatxoa

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Izokin teriyakia barazki salteatuekin

Hegaluzea plantxan wakame eta mango maionesarekin

Solomo ontzutua plantxan patata frijitu eta pikilo piperrekin

Txahal eskalopea piperbeltz-saltsa eta patata frijituak

Oilasko izterrondo erreak bere 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 14 au 18 juillet

PREMIÈRES

Salade mixte

Asperges blanches à la vinaigrette

Salade de poulet et d'ananas à la vinaigrette au yaourt

Riz noir aux seiches et à l'aïoli d'ail confit

Bourrache au jambon frit et à la crème de pommes de terre

Spaghetti à la bolognaise

Gazpacho

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Saumon teriyaki avec légumes sautés

Thon blanc grillé avec wakame et mayonnaise à la mangue

Échine de porc marinée grillée avec frites et poivrons du piquillo

Escalope de veau avec sauce au poivre et frites

Jambons de poulet grillés avec 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 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 July 14 to 18

FIRST PLATE

Mixed salad

White asparagus with vinaigrette

Chicken and pineapple salad with yogurt dressing

Black rice with cuttlefish and garlic confit ali-oli

Borage with fried ham and potato cream

Spaghetti Bolognese

Gazpacho

SECOND PLATE

Fish of the day

Salmon teriyaki with sautéed vegetables

Grilled white tuna with wakame and mango mayonnaise

Grilled marinated loin with french fries and "piquillo" peppers

Veal escalope with pepper sauce and french fries

Roasted chicken hams 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.

