

MENÚ DEL DÍA

del 21 al 25 de julio



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada templada de queso de cabra y frutos secos

Canelones de espinacas gratinados con bechamel

Pimientos rellenos de atún con vinagreta

Vainas con patatas y jamón

Arroz con bacalao

SEGUNDOS

Pescado del día

Dorada al horno con panaderas y refrito tradicional

Bonito del norte a la plancha con tomate y pimientos

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Carrileras de cerdo guisadas al vino tinto

Croquetas de kebab de pollo

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 21 etik 25 era

LEHENAK

Entsalada mistoa

Ahuntz gazta eta fruitu lehorren entsalada epela

Espinaka kaneloiak bexamelarekin gainerreak

Atunez betetako piperrak, ozpin-olioarekin

Lekak patatak eta urdaiazpikoarekin

Arroza bakailaoarekin



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Urraburua labean, okin-erako patatak eta ohiko errefritoarekin

Hegaluzea plantxan tomate eta piperrekin

Txahal entrekota plantxan patata frijitu eta pikillo piperrekin

Txerri masail gisatuak ardo beltzarekin

Oilasko kebab kroketak

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 21 au 25 juillet

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade tiède de fromage de chèvre et fruits secs

Gratin de cannellonis aux épinards et sauce béchamel

Poivrons farcis au thon à la vinaigrette

Haricots verts aux pommes de terre et jambon

Riz à la morue

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Dorade au four avec pommes boulangères et huile frit traditionnel

Thon blanc du Nord grillée avec sauce tomate et poivrons

Entrecôte de bœuf grillée avec frites et poivrons "piquillos"

Joues de porc mijotées au vin rouge

Croquettes de kebab de poulet

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 21 to 25

FIRST PLATE

Mixed salad

Warm goat's cheese and dried fruit salad

Spinach cannelloni au gratin with béchamel sauce

Tuna stuffed peppers with vinaigrette

Green beans stewed with potatoes and ham

Rice with cod

SECOND PLATE

Fish of the day

Baked bream fish with bakery potatoes and traditional garlic fried oil

Grilled white tuna with tomato and peppers

Grilled beef entrecôte with fries and "piquillo" peppers

Pork cheeks stewed in red wine

Chicken kebab croquettes

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.

