

MENÚ DEL DÍA

del 28 al 30 de Julio



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada César de pollo crujiente

Guisantes con tomate y jamón

Alcachofas a la vinagreta

Espaguetis al pesto

Arroz a la cubana

SEGUNDOS

Pescado del día

Bonito del norte a la plancha con cebolla caramelizada

Lubina al horno con panaderas y refrito tradicional

Albóndigas de ternera caseras con salsa tomate

Brocheta de pollo y verduras

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 28 tik 30 era

LEHENAK

Entsalada mistoa

César entsalada oilasko kurruskariarekin

Ilarrak tomate eta urdaiazpikoarekin

Orburuak ozpin-oliotan

Espagetiak pesto saltsarekin

Arroza Kubako erara



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Hegaluzea plantxan tipula karamelizatuarekin

Lupia labean, okin-erako patatak eta ohiko olio erre-fritoarekin

Etxeko txahal-albondigak tomate saltsarekin

Oilasko eta barazki brotxeta

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 28 au 30 Juillet

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade César au poulet croustillant

Petits pois à la tomate et au jambon

Artichauts à la vinaigrette

Spaghetti au pesto

Riz à la cubaine

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Thon blanc grillé avec oignons caramélisés

Bar au four avec pommes boulangères et huile frit traditionnel

Boulettes de viande de bœuf maison avec sauce tomate

Brochette de poulet et légumes

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 28 to 30



FIRST PLATE

Mixed salad

Crispy chicken Caesar salad

Peas with tomato and ham

Artichokes in vinaigrette

Spaghetti with pesto

Cuban style rice

SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled white tuna with caramelized onion

Baked sea bass with bakery potatoes and traditional garlic fried oil

Homemade beef meatballs with tomato sauce

Chicken and vegetable skewer

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.