

MENÚ DEL DÍA

del 7 al 11 de julio

PRIMEROS

Ensalada mixta

Cogollos a la plancha con vinagreta de anchoas

Espaguetis con crema de queso gorgonzola y beicon

Menestra de verduras con refrito de jamón

Arroz con pollo y morcilla

Salmorejo cordobés

Melón con jamón

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao estilo sidrería

Bonito del norte a la plancha con padrones

Bistec de ternera a la plancha con patatas fritas y pimientos del piquillo

Pechuga de pollo Villaroy con salsa de tomate

Huevos fritos con chorizo

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 7 tik 11 ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Letxuga-bihotzak plantxan antxoa ozpin-olioarekin

Espagetiak gorgonzola gazta krema eta hirugiharrarekin

Barazki gisatuak urdaiazpiko erregosiarekin

Arroza oilasko eta odolostearekin

Kordobako salmorejoa

Meloia urdaiazpikoarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa sagardotegiko erara

Iparraldeko hegaluzea plantxan "Padroi" piperrekin

Txekor xerra patata frijituekin eta pikillo piperrekin

Villaroy oilasko bularra tomate saltsarekin

Arraultza frijituak txorizoarekin

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 7 au 11 juillet

PREMIÈRES

Salade mixte

Cœurs de laitue grillés avec vinaigrette aux anchois

Spaguetti à la crème de gorgonzola et au bacon

Ragoût de légumes avec jambon refrito

Riz au poulet et boudin noir

Salmorejo de Cordoba

Melon au jambon

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue façon cidrerie

Bonite du nord grillée avec padrones

Steak de bœuf grillé avec frites et poivrons piquillos

Blanc de poulet Villaroy à la sauce tomate

Œufs au plat avec chorizo

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 7 to 11



FIRST PLATE

Mixed salad

Grilled lettuce hearts with anchovy vinaigrette

Spaghetti with gorgonzola cheese cream and bacon

Vegetable stew with ham refrito

Rice with chicken and blood sausage

Salmorejo from Cordoba

Melon with ham

SECOND PLATE

Fish of the day

Cod cider house style

Grilled northern bonito with "Padron" peppers

Grilled beef steak with chips and piquillo peppers

Villaroy chicken breast with tomato sauce

Fried eggs with chorizo

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.