

MENÚ DEL DÍA

del 11 al 14 de agosto



PRIMEROS

Ensaladilla rusa

Espárragos blancos con mahonesa

Menestra de verduras con refrito de jamón

Lasaña de carne gratinada con bechamel

Arroz con alcachofas y setas

Gazpacho

SEGUNDOS

Salmón a la plancha con salsa tártara

Bonito del norte a la plancha con piperrada

Costilla de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Alitas de pollo fritas con salsa barbacoa

Huevos rotos con jamón ibérico

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

Abuztuaren 11tik 14era

LEHENAK

Entsaladilla errusiarra

Zainzuriak maionesarekin

Barazki menestra urdaiazpiko errearekin

Haragi-lasagna gainerrea bexamelarekin

Arroza orburu eta perretxikoekin

Gazpatxo



BIGARRENAK

Izokina plantxan saltsa tartariarrarekin

Hegaluzea plantxan piperradarekin

Txahal-saiheskia plantxan patata frijitu eta pikillo piperrekin

Oilasko-hegaltxo frijituak barbakoa saltsarekin

Arrautza apurtuak urdaiazpiko iberikoarekin

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 11 au 14 Août

PREMIÈRES

Salade russe

Asperges blanches à la mayonnaise

Ragoût de légumes avec jambon frit

Lasagnes à la viande gratinées à la béchamel

Riz aux artichauts et champignons

"Gazpacho"

DEUXIÈMES

Saumon grillé avec sauce tartare

Thon blanc grillé avec piperade

Côte de veau grillée avec frites et poivrons "piquillo"

Ailes de poulet frites avec sauce barbecue

Œufs brouillés au jambon ibérique

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 August 11 to 14

FIRST PLATE

Russian salad

White asparagus with mayonnaise

Vegetable stew with fried ham

Meat lasagna au gratin with béchamel

Rice with artichokes and mushrooms

"Gazpacho"

SECOND PLATE

Grilled salmon with tartar sauce

Grilled white tuna with piperade

Grilled beef ribs with chips and "piquillo" peppers

Fried chicken wings with barbecue sauce

Scrambled eggs with Iberian ham

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.

