

MENÚ DEL DÍA

del 18 al 22 de agosto



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de pasta con atún y salsa rosa

Arroz negro de sepia y mejillones con mojo picón

Queso de cabra frito con mermelada de tomate

Fideuá de pollo y verduras con ali-oli

Huevos estrellados con gulas

SEGUNDOS

Bacalao asado con tomate y pimientos

Dorada al horno con patatas panadera y refrito tradicional

Hamburguesa de ternera con patatas fritas y pimientos del piquillo

Abanico de lomo adobado con jamón york y queso

Jamoncitos de pollo asados en su jugo

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 18tik 22ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Pasta entsalada, atuna eta saltsa arrosarekin

Txibia eta muskuiluekin egindako arroz beltza, "mojo picón" saltsarekin

Ahuntz gazta frijitua, tomate mermeladarekin

Oilasko eta barazki "fideuá", ali-oliarekin

Arrautza erregosiak gulekin

BIGARRENAK

Bakailao errea tomate eta piperrekin

Urraburua labean, okin-erako patatak eta ohiko errefritoarekin

Txahal hanburgesa patata frijituak eta pikillo piperrekin

Solomo sorta, urdaiazpiko egosia eta gaztarekin

Oilasko iztertxoak bere zukuan erreta

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 18 au 22 Août

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de pâtes au thon et sauce rosée

Riz noir aux seiches et moules avec sauce "mojo picón"

Fromage de chèvre frit à la confiture de tomates

"Fideuá" de poulet et légumes à l'aïoli

Œufs au plat avec "gulas"

DEUXIÈMES

Cabillaud rôti aux tomates et poivrons

Dorade au four avec pommes boulangères à l'huile frit traditionnel

Burger de bœuf avec frites et poivrons piquillos

Éventail de longe de porc au jambon cuit et fromage

Pilons de poulet rôtis dans leur jus

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 18 to 22

FIRST PLATE

Mixed salad

Pasta salad with tuna and pink sauce

Black rice with cuttlefish and mussels with "mojo picón" sauce

Fried goat cheese with tomato jam

Chicken and vegetable "fideuá" with alioli sauce

Fried eggs with "gulas"



SECOND PLATE

Roasted cod with tomato and peppers

Baked sea bream with bakery potatoes and traditional fried garlic oil

Beef burger with fries and piquillo peppers

Pork loin fan with boiled ham and cheese

Roasted chicken drumsticks in their own juices

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.