

MENÚ DEL DÍA

del 25 al 29 de agosto



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de arroz con tomate y atún

Borraja con jamón y crema de coliflor

Endivias a la plancha con crema de queso azul y nueces

Macarrones con crema de setas y hongos

Patatas a la riojana

Melón con jamón

SEGUNDOS

Pescado del día

Bonito del norte a la plancha con tomate y pimientos

Salmón a la plancha con wakame y mahonesa de mango

Lomo de cerdo rebozado con pimientos del piquillo

Hígado de ternera encebollado

Croquetas 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

Abuztuaren 25etik 29ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Arroz entsalada tomate eta atunarekin

Borrajia urdaiazpiko eta azalore kremarekin

Endibiak plantxan gazta urdinezko krema eta intxaurrekin

Makarroiak perretxiko eta onddo kremarekin

Patatak Errioxako erara

Meloia urdaiazpikoarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Hegaluzea plantxan tomate eta piperrekin

Izokina plantxan wakame eta mango maionesarekin

Txerri solomo arrautzaztatua pikilo piperrekin

Txahal gibel tipulaztatua

Oilasko kroketak

Sepia baratxuri, patatak 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 25 au 29 Août

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de riz aux tomates et au thon

Bourrache au jambon et crème de chou-fleur

Endives grillées à la crème de fromage bleu et noix

Macaronis à la crème de champignons

Pommes de terre avec "chorizo"

Melon au jambon

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Thon blanc grillé avec tomates et poivrons

Saumon grillé avec wakame et mayonnaise à la mangue

Filet de porc pané avec poivrons de "piquillo"

Foie de veau aux oignons

Croquettes 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 August 25 to 29

FIRST PLATE

Mixed salad

Rice salad with tomato and tuna

Borage with ham and cauliflower cream

Grilled endives with blue cheese cream and walnuts

Macaroni with mushroom cream

Riojan-style potatoes

Melon with ham

SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled white tuna with tomato and peppers

Grilled salmon with wakame and mango mayonnaise

Breaded pork loin with "piquillo" peppers

Veal liver with onions

Chicken 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.

