

MENÚ DEL DÍA

del 4 al 8 de Agosto



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de tomate del país con ventresca de atún y cebolleta

Verduras en tempura con salsa agridulce

Espaguetis con salsa de quesos

Arroz con delicias de mar

Melón con jamón

SEGUNDOS

Bacalao asado con salsa vizcaína

Bonito del norte a la plancha con pimientos de Padrón

Solomillo de cerdo a la plancha con patatas fritas y piquillos

Quesadilla de carne con guacamole

Milanesa de pollo a la napolitana

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 4tik 8ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Bertako tomate entsalada, hegaluze mendrezka eta tipulinarekin

Barazkiak tenpuran saltsa gazi-gozoarekin

Espagetiak gazta saltsarekin

Arroza itsaskiekin

Meloia urdaiazpikoarekin

BIGARRENAK

Bakailao errea bizkaitar saltsarekin

Hegaluzea plantxan Padrongo piperrekin

Txerri azpizuna plantxan patata frijitu eta pikillo piperrekin

Haragi quesadilla guakamolearekin

Oilasko milanesa napolitana erara

Sepia baratxuri eta "mojo picón" saltsarekin + 3 €

Txahal-masaila tenperatura baxuan erregosia, patata kremarekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxeokak 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 4 au 8 Août

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de tomates du pays avec ventrèche de thon et oignons nouveaux

Tempura de légumes à la sauce aigre-douce

Spaghettis à la sauce fromagère

Riz aux fruits de mer

Melon au jambon

DEUXIÈMES

Cabillaud grillé à la sauce biscayenne

Thon blanc grillé aux poivrons de Padrón

Aloyau de porc grillé avec frites et poivrons piquillos

Quesadilla à la viande et guacamole

Escalope milanaise à la sauce napolitain

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 4 to 8

FIRST PLATE

Mixed salad

Local tomato salad with tuna belly and spring onion

Tempura vegetables with sweet and sour sauce

Spaghetti with cheese sauce

Rice with seafood

Melon with ham

SECOND PLATE

Fish of the day

Roasted cod with Biscayan sauce

Grilled northern tuna with "Padrón" peppers

Grilled pork sirloin with french fries and piquillo peppers

Beef quesadilla with guacamole

Neapolitan-style chicken milanese

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.

