

MENÚ DEL DÍA

del 15 al 19 de Septiembre



PRIMEROS

Ensalada templada de bacalao y gulas
Cogollos a la plancha con vinagreta de anchoas
Lentejas pardinas con verduras y chorizo
Macarrones a la boloñesa
Arroz a la cubana
Purrusalda

SEGUNDOS

Pescado del día
Bonito del norte a la plancha con salsa tártara
Lubina al horno con patatas panaderas y refrito tradicional
Entrecot de ternera con patatas fritas y pimientos del piquillo
Costilla de cerdo asada con salsa BBQ
Chuletillas de pavo al ajillo
Sepia al ajillo con papas y mojo picón +3 €
Carrilleras de ternera guisadas a baja temperatura con crema de patata + 4 €

POSTRE

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

Irailaren 15tik 19ra



LEHENAK

Bakailao eta gula entsalada epela
Kukuluak plantxan antxoa-ozpin-olioarekin
Dilistak barazki eta txorizoarekin
Makarroiak bolognar erara
Arroza Kubako erara
Purrusalda

BIGARRENAK

Eguneko arraina
Hegaluzea plantxan saltsa tatariarrarekin
Lupia labea okin erara egindako patatekin eta ohiko olio errearekin
Txahal entrekota patata frijitu eta pikillo piperrekin
Txerri saiheski errea BBQ saltsarekin
Indioilar txuletak baratxuriarekin
Sepia baratxuri, patatak eta "mojo picón" saltsarekin + 3 €
Txahal-masaila tenperatura baxuan erregosia, patata kremarekin + 4 €

POSTREA

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 15 au 19 Septembre

PREMIÈRES

Salade tiède de morue et "gulas"

Cœurs de salade grillés avec vinaigrette aux anchois

Lentilles aux légumes et "chorizo"

Macaronis à la bolognaise

Riz à la cubaine

Purpusalda

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Thon blanc grillé avec sauce tartare

Bar au four avec pommes boulangères et huile frit traditionnelle à l'ail

Entrecôte de veau avec frites et poivrons du "piquillo"

Côte de porc rôtie avec sauce barbecue

Côtelettes de dinde à l'ail

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

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 September 15 to 19



FIRST PLATE

Warm salad of cod and "gulas"
Grilled lettuce hearts with anchovy vinaigrette
Lentils with vegetables and "chorizo"
Macaroni Bolognese
Cuban-style rice
Porrusalda

SECOND PLATE

Fish of the day
Grilled white tuna with tartar sauce
Baked sea bass with bakery potatoes and traditional garlic fried oil
Beef entrecôte with fries and "piquillo" peppers
Roast pork ribs with BBQ sauce
Garlic turkey chops
Cuttlefish with garlic, potatoes and "mojo picón" sauce + €3
Low temperature stewed beef cheeks with creamy mashed potatoes + €4

DESSERT

€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.