

MENÚ DEL DÍA

del 8 al 12 de septiembre



PRIMEROS

Ensalada griega

Espárragos 2 salsas

Arroz con pollo y verduras

Guisantes con tomate y huevo

Canelones de atún gratinados con bechamel

Pochas de navarra con chorizo

SEGUNDOS

Pescado del día

Bonito del norte a la plancha con cebolla caramelizada

Dorada al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas y pimientos del piquillo

Codillo de cerdo asado en su jugo con puré de patata

Quesadilla de carne picada y guacamole

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 8tik 12ra

LEHENAK

Greziar entsalada

Zainzuriak 2 saltsarekin

Arroza oilaskoarekin eta barazkiekin

Ilarrak tomate eta arrautzarekin

Atun kaneloi gainerreak bexamelarekin

Nafarroako potxak txorizoarekin



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Hegaluzea plantxan tipula karamelizatuarekin

Urraburua labean okin erara egindako patatekin eta ohiko olio errearekin

Oilasko bularkia plantxan, patata frijitu eta pikillo piperrekin

Txerri ukondoa bere zukuan erreta, patata purearekin

Haragi xehatu eta guakamole "quesadilla"

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 8 au 12 septembre

PREMIÈRES

Salade grecque

Asperges aux 2 sauces

Riz au poulet et légumes

Petits pois à la tomate et à l'œuf

Cannellonis de thon à la sauce béchamel

Haricots de Navarre au chorizo

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Thon blanc grillé aux oignons caramélisés

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

Blanc de poulet grillé avec frites et piments piquillos

Jarret de porc rôti dans son jus avec purée de pommes de terre

Quesadilla au bœuf haché et guacamole

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 8 to 12

FIRST PLATE

Greek Salad

Asparagus with 2 Sauces

Rice with chicken and vegetables

Peas with tomato and egg

Tuna cannelloni with béchamel sauce

White beans stewed with "chorizo"



SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled white tuna with caramelized onions

Baked sea bream with bakery potatoes and traditional garlic fried oil

Grilled chicken breast with fries and piquillo peppers

Roasted pork knuckle in its own juice with mashed potatoes

Minced beef and guacamole "quesadilla"

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.