

MENÚ DEL DÍA

del 20 al 24 de octubre



PRIMEROS

Ensalada de pollo, aliño de yogurt y queso feta
Tomate asado con medallón de queso cabra y salsa pesto
Crema de puerros, zanahoria y patatas
Arroz con alcachofas y champiñones
Alubias con verduras y chorizo
Macarrones a la boloñesa

SEGUNDOS

Pescado del día
Bacalao con piperrada de verduras asadas
Salmón a la plancha con mahonesa de mango y wakame
Lomo adobado a la plancha con patatas fritas y piquillos
San Jacobo de pavo relleno de jamón y queso
Zancarrón de ternera con tomate
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

Urriaren 20tik 24ra

LEHENAK

Oilasko entsalada, jogurt saltsa eta feta gaztarekin

Tomate errea ahuntz-gaztarekin eta pesto saltsa

Porru, azenario eta patata krema

Arroza alkatxofekin eta txanpinoiekin

Babarrunak barazki eta txorizoarekin

Makarroiak bolognar erara



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa barazki erreen piperradarekin

Izokina plantxan mango maionesa eta wakamearekin

Solomo ontzutua plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Indioilar jakoboa urdaiazpikoz eta gaztaz betea

Txahal-zankarra tomate saltsarekin

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 20 au 24 octobre



PREMIÈRES

Salade de poulet, vinaigrette au yaourt et feta fromage

Tomate rôtie avec fromage de chèvre et sauce pesto

Crème de poireaux, carottes et pommes de terre

Riz aux artichauts et champignons

Haricots aux légumes et "chorizo"

Macaronis à la bolognaise

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue avec piperade de légumes rôtis

Saumon grillé avec mayonnaise à la mangue et wakame

Longe mariné grillé avec frites et poivrons du "piquillo"

Dinde St. Jacob's farcie au jambon et fromage

Jarret de boeuf à la sauce tomate

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 October 20 to 24

FIRST PLATE

Chicken salad with yoghurt dressing and feta cheese

Roasted tomato with goat's cheese and pesto sauce

Cream of leeks, carrots and potatoes

Rice with artichokes and mushrooms

Beans with vegetables and "chorizo"

Macaroni Bolognese



SECOND PLATE

Fish of the day

Cod with roasted vegetable piperade

Grilled salmon with mango mayonnaise and wakame

Grilled marinated pork loin with French fries and "piquillo" peppers

Turkey St. Jacob's stuffed with ham and cheese

Jarret de boeuf à la sauce tomate

Veal shank with tomato sauce

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.