

MENÚ DEL DÍA

del 6 al 10 de octubre



PRIMEROS

Ensalada de Niçoise de patata, vainas y atún
Crema de verduras de temporada con picatostes
Macarrones con crema de setas y champiñones
Menestra de verduras con refrito de jamón
Pochas de Navarra con chorizo
Arroz con bacalao

SEGUNDOS

Pescado del día
Bacalao asado con tomate y pimientos
Salmón a la plancha con mahonesa y espárragos trigueros
Hamburguesa de ternera con patatas fritas y pimientos de piquillo
Alitas de pollo fritas con salsa barbacoa y patatas
Huevos estrellados con jamón ibérico
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 6tik 10era

LEHENAK

Patata, leka eta hegaluze "Niçoise" entsalada

Sasoiko barazki krema ogi txigortuekin

Makarroiak perretxiko kremarekin

Barazki gisatua urdaiazpikoarekin

Nafarroako babarrun txuriak txorizoarekin

Bakailao arroza

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailao errea tomate eta piperrekin

Izokina plantxan maionesa eta zainzuriekin

Behi-hanburgesa patatekin eta pikillo piperrekin

Oilasko hegal frijituak barbakoa saltsarekin eta patatekin

Arrautza frijituak urdaiazpiko iberikoarekin

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 6 au 10 octobre

PREMIÈRES

Salade niçoise aux pommes de terre, haricots verts et thon

Crème de légumes de saison aux croûtons

Macaronis à la crème de champignons

Ragoût de légumes au jambon

Haricots frits de Navarre au chorizo

Riz à la morue

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Cabillaud rôti à la tomate et aux poivrons

Saumon grillé à la mayonnaise et aux asperges sauvages

Burger de bœuf avec frites et poivrons "piquillos"

Ailes de poulet frites avec sauce barbecue et pommes de terre

Œufs au plat avec jambon ibérique

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 6 to 10



FIRST PLATE

Niçoise salad with potatoes, green beans and tuna

Cream of seasonal vegetables with croutons

Macaroni with cream of mushrooms

Vegetable stew with refried ham

Beans from Navarra with chorizo

Rice with cod

SECOND PLATE

Fish of the day

Roasted cod with tomato and peppers

Grilled salmon with mayonnaise and wild asparagus

Beef burger with fries and "piquillo" peppers

Fried chicken wings with barbecue sauce and potatoes

Fried eggs with Iberian ham

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.