

MENÚ DEL DÍA

del 2 al 6 de Febrero



PRIMEROS

"Zurrukutuna" - Sopa tradicional vasca de ajo y bacalao

Ensalada mixta

Ensalada caprese

Lentejas con verduras y chorizo

Arroz montañés con carne y setas

Macarrones salteados con pollo y espinacas

Guisantes con tomate, jamón y huevo frito

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao encebollado

Salmón teriyaki con verduras salteadas

Costilla de ternera a la plancha con patatas y piquillos

Salchichas de pollo con champiñones

Huevos fritos con chorizo

Sepia al ajillo con papas y mojo picón (+3 €)

Chuletillas de cordero a la plancha con patatas panaderas y piquillos (+4 €)

Carrilleras de ternera guisadas a baja temperatura con crema de patata (+4 €)

POSTRE

19€ %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

Otsailaren 2tik 6ra

LEHENAK



Zurrukutuna

Entsalada mistoa

Caprese entsalada

Dilistak barazki eta txorizoarekin

Mendiko arroza haragiarekin eta perretxikoekin

Makarroi salteatuak oilaskoarekin eta espinakekin

Ilarrak tomatearekin, urdaiazpiko eta arrautza frijituarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa tipularekin

Teriyaki izokina barazki salteatuekin

Txahal saiheskia plantxan patatekin eta "piquillo" piperrekin

Oilasko saltxitxak perretxikoekin

Arrautza frijituak txorizoarekin

Txibia baratxurian patatekin eta "mojo picón" saltsarekin (+3 €)

Arkume txuletak plantxan patata errearekin eta "piquillo" piperrekin (+4 €)

Txahal-masailak tenperatura baxuan erregosiak patata kremarekin (+4 €)

POSTREA

19 € % 10eko BEZa barne

Ura, ardoa edo sagardoa eta ogia barne

*Ardo zuria, ardo beltz ondua, freskagarriak, garagardoak eta kafea ez daude
barne. Astelehenetik ostiralera (jaiegunak izan ezik) 13:00etatik 15:15era*

MENU DU JOUR

du 2 au 6 Février

PREMIÈRES



"Zurrukutuna" - Soupe traditionnelle basque à l'ail et au morue

Salade composée

Salade caprese

Lentilles aux légumes et au "chorizo"

Riz montagnard à la viande et aux champignons

Macaronis sautés au poulet et aux épinards

Petits pois à la tomate, au jambon et à l'œuf au plat

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue aux oignons

Saumon teriyaki aux légumes sautés

Côte de veau grillée avec pommes de terre et poivrons "piquillo"

Saucisses de poulet aux champignons

Œufs au plat avec "chorizo"

Seiche à l'ail avec pommes de terre et sauce "mojo picón" (+3 €)

Côtelettes d'agneau grillées avec pommes de terre et poivrons "piquillo" (+4 €)

Joues de bœuf mijotées à basse température avec crème de pomme de terre (+4 €)

DESSERT

19 € TVA à 10 % incluse

Eau, vin ou cidre et pain inclus

Vin blanc, vin rouge millésimé, boissons non alcoolisées, bières et café non inclus.

Du lundi au vendredi (hors jours fériés) de 13h00 à 15h15.

MENU OF THE DAY

February 2nd - 6th



FIRST PLATE

"Zurrukutuna" - traditional Basque garlic soup with cod

Mixed salad

Caprese salad

Lentils with vegetables and "chorizo"

Mountain-style rice with meat and mushrooms

Sautéed macaroni with chicken and spinach

Peas with tomato, ham and fried egg

SECOND PLATE

Fish of the day

Cod with onions

Teriyaki salmon with sautéed vegetables

Grilled veal ribs with potatoes and "piquillo" peppers

Chicken sausages with mushrooms

Fried eggs with "chorizo"

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce (+3 €)

Grilled lamb chops with sliced baked potatoes and "piquillo" peppers (+4 €)

Slow-cooked veal cheeks with potato cream (+4 €)

DESSERT

€19 10% VAT INCLUDED

Water, wine or cider and bread included

White wine, aged red wine, soft drinks, beers and coffee not included. Monday to

Friday (except holidays) from 13:00 to 15:15