

# MENÚ DEL DÍA

del 9 al 13 de Febrero



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada niçoise

Pochas a la Navarra

Espaguetis con salsa pesto

Arroz con alcachofas y jamón

Sopita de fideos con pollo y huevo

Menestra de verduras con refrito de ajos

## SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao estilo sidrería

Salmón a la plancha con salsa tártara y padrones

Pechuga de pollo rebozada con pimientos del piquillo

Codillo de cerdo asado en su jugo con puré de patata

Albóndigas caseras de ternera en salsa de tomate

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

Chuletillas de cordero a la plancha con patatas fritas 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 9tik 13ra

## LEHENAK

Entsalada mistoa

Entsalada niçoise

Potxak Nafarroako erara

Espagetiak pesto saltsarekin

Arroza orburu eta urdaiazpikoarekin

Fideo-zopa oilasko eta arrautzarekin

Barazki menestra baratxuri erregosiarekin

## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa sagardotegi erara

Izokina plantxan tartar saltsarekin eta Padroneko piperrak

Oilasko bularra arrautzaztatua "piquillo" piperrekin

Txerri ukondo errea bere zukuan patata purearekin

Txahal haragizko etxeko albondigak tomate saltsan

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

Arkume txuletak plantxan patatekin 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 9 au 13 Février



## PREMIÈRES

Salade mixte

Salade niçoise

Haricots blancs frais à la navarraise

Spaghetti au pesto

Riz aux artichauts et jambon

Soupe de nouilles au poulet et à l'œuf

Jardinière de légumes avec ail frit

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue à la cidrerie

Saumon grillé avec sauce tartare et piments de "Padrón"

Blanc de poulet pané aux poivrons du "piquillo"

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

Boulettes de veau maison à la sauce tomate

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 9th - 13th



## FIRST PLATE

Mixed salad

Niçoise salad

White beans Navarre-style

Spaghetti with pesto sauce

Rice with artichokes and ham

Noodle soup with chicken and egg

Vegetable stew with fried garlic

## SECOND PLATE

Fish of the day

Cod cider-house style

Grilled salmon with tartar sauce and "Padrón" peppers

Breaded chicken breast with piquillo peppers

Roast pork knuckle in its own juice with mashed potatoes

Homemade veal meatballs with tomato sauce

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

Grilled lamb chops with French fries 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*