

MENÚ DEL DÍA

del 23 al 27 de Febrero



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada César con crujiente de pollo y bacón

Potaje de alubias pintas con verduras y chorizo

Vainas con patatas, jamón y huevo duro

Arroz negro con sepia y mojo picón

Macarrones con salsa funghi

Sopa de verduras

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao con piperrada

Salmón a la plancha con mahonesa de mango y wakame

Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto

Contramuslo de pollo a la cerveza

Escalopínes al cabrales

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 23tik 27ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Zesar entsalada oilasko kurruskariarekin eta hirugiharrarekin

Babarrun pintoak barazki eta txorizoarekin

Lekak patatekin, urdaiazpikoarekin eta arrautza egosiarekin

Arroz beltza txibiarekin eta "mojo picón" saltsarekin

Makarroiak funghi saltsarekin

Barazki sopa

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa piperrekin

Izokina plantxan mango maionesarekin eta wakamearekin

Txerri masailak ardo beltzean gisatuak

Oilasko izterra garagardoarekin

Eskalopinak "Cabrales" saltsarekin

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 23 au 27 Février

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade César au poulet croustillant et bacon

Ragoût de haricots pinto aux légumes et "chorizo"

Haricots verts avec pommes de terre, jambon et œuf dur

Riz noir à la seiche et sauce "mojo picón"

Macaronis à la sauce aux champignons (funghi)

Soupe de légumes

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue à la piperade

Saumon grillé avec mayonnaise à la mangue et wakamé

Joues de porc au vin rouge

Cuisse de poulet à la bière

Escalopes à la sauce au fromage Cabrales

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 23rd to 27th



FIRST PLATE

Mixed salad

Caesar salad with crispy chicken and bacon

Pinto beans with vegetables and "chorizo"

Green beans with potatoes, ham and boiled egg

Black rice with cuttlefish and "mojo picón" sauce

Macaroni with funghi sauce

Vegetable soup

SECOND PLATE

Fish of the day

Cod with piperade

Grilled salmon with mango mayonnaise and wakame

Pork cheeks in red wine

Chicken thigh cooked in beer

Escalopes with "Cabrales" blue cheese 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