

MENÚ DEL DÍA

del 2 al 6 de Marzo



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada templada de gulas y surimi

Macarrones con salsa de gorgonzola y nueces

Crema de calabaza y calabacín con virutas de jamón

Arroz con pollo y verduras de temporada

Lentejas con verduras y chorizo

Patatas a la riojana

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao con tomate y pimientos

Salmon a la plancha con salsa tártara y padrones

Lomo de cerdo rebozado con patatas fritas y piquillos

Pechuga de pollo a la villaroy con salsa de tomate

Hamburguesas de ternera encebolladas

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

Martxoaren 2tik 6ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Gula eta surimi entsalada epela

Makarroiak gorgonzola saltsa eta intxaurrekin

Kalabaza eta kalabazin krema urdaiazpiko txirbilekin

Arroza oilaskoa eta sasoiko barazkiekin

Dilistak barazki eta txorizoarekin

Patatak Errioxako erara

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa tomate eta piperrekin

Izokina plantxan saltsa tatariarra eta padrongo piperrekin

Txerri solomo arrautzaztatua patata frijituak eta pikilloekin

Oilasko bularkia villaroy eran tomate saltsarekin

Txahal hanburgesak tipularekin

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 2 au 6 Mars

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade tiède de "gulas" et surimi

Macaroni à la sauce gorgonzola et noix

Crème de potiron et de courgettes aux copeaux de jambon

Riz au poulet et aux légumes de saison

Lentilles aux légumes et chorizo

Pommes de terre à la riojana (avec du chorizo)

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue avec sauce tomate et aux poivrons

Saumon grillé avec sauce tartare et piments verts "de Padrón"

Filet de porc pané avec frites et piments piquillo

Blanc de poulet à la villaroy avec sauce tomate

Hamburgers de bœuf aux oignons

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

March 2 to 6



FIRST PLATE

Mixed salad

Warm salad with "gulas" and surimi

Macaroni with gorgonzola sauce and walnuts

Cream of pumpkin and courgette soup with ham shavings

Rice with chicken and seasonal vegetables

Lentils with vegetables and chorizo

Riojana style potatoes (with chorizo)

SECOND PLATE

Fish of the day

Cod with tomato and peppers

Grilled salmon with tartar sauce and "Padrón" peppers

Breaded pork tenderloin with chips and piquillo peppers

Villaroy style chicken breast with tomato sauce

Beef burgers with onions

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