

MENÚ DEL DÍA

del 16 al 18 de Marzo



PRIMEROS

Ensalada mixta
Pochas a la navarra
Espaguetis con salsa boloñesa
Arroz con verduras de temporada
Ensaladilla rusa con ventresca de atún

SEGUNDOS

Bacalao con piperrada
Merluza a la plancha con mahonesa de mango y wakame
Codillo de cerdo asado en su jugo con puré de patata
Salchichas de pollo con patatas fritas y padrones
Albóndigas de ternera caseras con 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

Martxoaren 16tik 18ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Potxak nafar erara

Espagetiak saltsa bolognarrarekin

Arroza garaian garaiko barazkiekin

Entsaladilla errusiarra atun-mendrezkarekin



BIGARRENAK

Bakailaoa piperradarekin

Legatza plantxan mango eta wakame maionesarekin

Txerri ukondoa bere zukuan erreta, patata purearekin

Oilasko saltxitxak patata frijituak eta Padrongo piperrekin

Etxeko txahal albondigak tomate 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 16 au 18 Mars

PREMIÈRES

Salade mixte

Haricots blancs à la navarraise

Spaghettis à la bolognaise

Riz aux légumes de saison

Salade russe avec ventrèche de thon rouge



DEUXIÈMES

Morue à la piperade

Merlu grillé avec mayonnaise à la mangue et wakame

Jarret de porc rôti au jus avec purée de pommes de terre

Saucisses de poulet avec frites et poivrons de Padrón

Boulettes de bœuf 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

March 16 to 18



FIRST PLATE

Mixed salad

Navarrese-style white beans

Spaghetti Bolognese

Rice with seasonal vegetables

Russian salad with tuna belly slivers

SECOND PLATE

Cod with piperade

Grilled hake with mango mayonnaise and wakame seaweed

Roast pork knuckle in its own juices with mashed potatoes

Chicken sausages with fries and "padrón" peppers

Homemade beef 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