

MENÚ DEL DÍA

del 10 al 14 de Noviembre



PRIMEROS

Ensalada de queso azul con manzana y nueces

Macarrones con salsa pesto y grana padano

Lentejas pardinas con verduras y chorizo

Vainas con patatas y refrito de jamón

Arroz negro de sepia con mojo picón

Sopa de pollo con fideos y huevo

SEGUNDOS

Pescado del día

Salmón a la plancha con espárragos trigueros y mahonesa

Dorada al horno con refrito tradicional y tomate "a la provenzal"

Zancarrón de ternera con salsa de tomate y pimientos

Muslo de pollo asado en su jugo con puré de patatas

Huevos rotos con jamón ibérico

Sepia al ajillo con papas y mojo picón +3 €

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

POSTRE

18 € %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

Azaroaren 10etik 14ra



LEHENAK

Gazta urdinezko entsalada, sagar eta intxaurrekin
Makarroiak pesto saltsarekin eta grana padanoarekin
Dilista pardinak barazki eta txorizoarekin
Lekak, patata eta urdaiazpiko frijituarekin
Sepia arroz beltza "mojo picón" saltsarekin
Oilasko fideo zopa arrautzarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina
Izokina plantxan gari-zainzuriak eta maionesarekin
Urraburua labean erreta, ohiko olio frijitua eta "provenzal" erara tomatearekin
Txahal zankarra tomate saltsa eta piperrekin
Oilasko izterra bere zukuan erreta, patata purearekin
Arrautza frijituak urdaiazpiko iberikoarekin
Sepia baratxuri, patatak eta "mojo picón" saltsarekin + 3 €
Txahal-masaila tenperatura baxuan erregosia, patata kremarekin + 4 €

POSTREA

18 € %10 BEZ BARNE

Ura, urteko ardoa edo sagardoa eta ogia barne

*Ardo zuria, ardo beltza, freskagarriak, garagardoak eta kafea ez dira sartzen
astelehenetik ostiralera (jaiegunak izan ezik) 13:00etatik 15:15era.*

MENU DU JOUR

du 10 au 14 Novembre



PREMIÈRES

Salade de fromage bleu aux pommes et aux noix
Macaroni au pesto et au Grana Padano
Lentilles brunes aux légumes et au chorizo
Haricots verts sautés aux pommes de terre et au jambon
Riz noir à la seiche et sauce "mojo picón"
Soupe de nouilles au poulet avec œuf

DEUXIÈMES

Poisson du jour
Saumon grillé aux asperges sauvages et mayonnaise
Dorade au four avec de l'huile frite traditionnel et tomate à la provençale
Jarret de bœuf avec sauce tomate et poivrons
Cuisse de poulet rôtie au jus, servie avec purée de pommes de terre
Œufs au plat avec jambon ibérique
Seiche à l'ail, pommes de terre et "mojo picón" sauce + 3 €
Joues de bœuf mijotées à basse température avec crème de pomme de terre + 4 €

DESSERT

18 € %10 TVA INCLUSE

Eau, vin ou cidre annuel et pain inclus

*Le vin blanc, le vin rouge, les boissons non alcoolisées, les bières et le café ne sont pas inclus
du lundi au vendredi (sauf jours fériés) de 13h00 à 15h15.*

MENU OF THE DAY

from 10 to 14 November



FIRST PLATE

Blue cheese salad with apple and walnuts
Macaroni with pesto sauce and Grana Padano cheese
Lentils with vegetables and chorizo
Green beans stew with potatoes and ham sauté
Cuttlefish black rice with "mojo picón" sauce
Chicken noodle soup with egg

SECOND PLATE

Fish of the day
Grilled salmon with wild asparagus and mayonnaise
Baked sea bream with traditional fried oil and provençal-style tomato
Beef shank with tomato sauce and peppers
Roast chicken thigh in its own juices with mashed potatoes
Fried eggs with Iberian ham
Cuttlefish with garlic, potatoes and "mojo picón" sauce + €3
Low temperature stewed beef cheeks with creamy mashed potatoes + €4

DESSERT

€18 %10 VAT INCLUDED

Water, wine of the year or cider and bread included

White wine, red wine, soft drinks, beers and coffee not included

Monday to Friday (except holidays) from 1:00 p.m. to 3:15 p.m.