

MENÚ DEL DÍA

del 1 al 5 de Diciembre



PRIMEROS

Ensalada templada de gulas con vinagreta
Crema de calabaza y calabacín con lascas de Idiazabal
Arroz con verduras de temporada y jamón
Lasaña gratinada con bechamel
Croquetas caseras de pollo
Pochas a la Navarra

SEGUNDOS

Pescado del día
Bacalao estilo sidrería
Salmón a la plancha con wakame y mahonesa de mango
Solomillo de cerdo a la plancha con piquillos y patatas fritas
Albóndigas caseras de ternera en salsa de tomate
Pechuga de pollo Villaroy con chips de boniato
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

Abenduaren 1etik 5era



LEHENAK

Entsalada epela gulekin ozpin-olioan
Kalabaza eta kalabazin krema Idiazabalgo gazta xerratuekin
Arroza sasoiko barazki eta urdaiazpikoarekin
Lasagna gratinatua bexamelarekin
Etxeko oilasko kroketak
Nafarroako potxak

BIGARRENAK

Eguneko arraina
Bakailaoa sagardotegi-eran
Izokina plantxan wakame eta mango maionesarekin
Txerri solomoa plantxan, pikillo eta patata frijituekin
Etxeko txahal albondigak tomate saltsan
Villaroy oilasko bularkia batatekin
Sepia baratxurian, 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 1 au 5 Décembre



PREMIÈRES

Salade tiède de gulas avec vinaigrette
Crème de potiron et de courgette avec copeaux d'Idiazabal
Riz aux légumes de saison et au jambon
Lasagne gratinée à la béchamel
Croquettes maison au poulet
Pochas à la navarraise

DEUXIÈMES

Poisson du jour
Morue style cidrerie
Saumon grillé avec wakame et mayonnaise à la mangue
Filet de porc grillé avec poivrons du piquillo et frites
Boulettes de veau maison à la sauce tomate
Blanc de poulet "Villaroy" avec chips de patate douce
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 1 to 5 December



FIRST PLATE

Warm salad with gulas and vinaigrette
Pumpkin and zucchini cream with Idiazabal shavings
Rice with seasonal vegetables and ham
Gratinated lasagna with béchamel
Homemade chicken croquettes
Navarre-style pochas

SECOND PLATE

Fish of the day
Cod in cider-house style
Grilled salmon with wakame and mango mayonnaise
Grilled pork sirloin with piquillo peppers and French fries
Homemade veal meatballs in tomato sauce
Villaroy chicken breast with sweet potato chips
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.