

MENÚ DEL DÍA

del 29 al 31 de diciembre



PRIMEROS

Menestra de verduras con refrito de jamón y huevo duro

Crema de calabaza con picatostes y lascas de Idiazabal

Ensalada Griega *con queso feta*

Espaguettis a la boloñesa

Arroz de marisco

SEGUNDOS

Bacalao con con tomate y pimientos

Salmón con salsa fina de ajos tiernos y puerros

Churrasco de ternera a la plancha con piquillos y patatas fritas

Contramuslo de pollo frito con mahonesa de *kimchi*

Redondo de ternera en salsa española

Sepia al ajillo con papas y mojo picón +3 €

Chuletilas de cordero a la plancha con patatas panadera y piquillos + 4 €

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

Abenduak 29-31



LEHENAK

Barazki menestra urdaiazpiko errefritoarekin eta arrautza egosiarekin

Kalabaza krema ogi txigorkiekin eta Idiazabal gazta-xerrekin

Entsalada greziarra *feta gaztarekin*

Spaghetti bolognar eran

Itsaski-arroza

BIGARRENAK

Bakailaoa tomate eta piperrekin

Izokina baratxuri gazte eta porru saltsa fin batekin

Txahal txurrasko errea pikillo piperrekin eta patata frijituekin

Oilasko-izter frijitua kimchi-maionesarekin

Txahal errea saltsa espainiarrean

Baratxuri txibia patatekin eta "mojo picón" saltsarekin +3 €

Arkume txuleta erreak patata errearekin eta "piquillo" piperrekin +4 €

Behi masailak patata kremarekin su motelean egosiak +4 €

POSTREA

18 € % 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

29-31 Décembre



PREMIÈRES

Ragoût de légumes avec jambon sauté et œuf dur
Crème de potiron avec croûtons et copeaux de fromage Idiazabal
Salade grecque *au fromage feta*
Spaghetti à la bolognaise
Riz aux fruits de mer

DEUXIÈMES

Morue aux tomates et poivrons
Saumon sauce délicate à l'ail nouveau et aux poireaux
Bœuf grillé "churrasco" aux poivrons "piquillo" et frites
Cuisse de poulet frite avec mayonnaise au kimchi
Rôti de bœuf à la sauce espagnole
Seiche à l'ail pommes de terre et sauce "mojo picón" (+3 €)
Côtelettes d'agneau grillées pommes de terre rôties et poivrons "piquillo" (+4 €)
Joues de bœuf mijotées crème de pommes de terre (+4 €)

DESSERT

18 € 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

December 29-31



FIRST PLATE

Vegetable stew with fried ham and hard-boiled egg
Cream of pumpkin with croutons and Idiazabal cheese shavings
Greek salad *with feta cheese*
Spaghetti Bolognese
Seafood rice

SECOND PLATE

Cod with tomato and peppers
Salmon with a delicate sauce of young garlic and leeks
Grilled beef churrasco with "piquillo" peppers and fries
Fried chicken thigh with kimchi mayonnaise
Roast beef in Spanish sauce
Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce +€3
Grilled lamb chops with roasted potatoes and "piquillo" peppers +€4
Slow-cooked beef cheeks with potato cream +€4

DESSERT

€18 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*