

MENÚ DEL DÍA

del 07 al 09 de Enero



PRIMEROS

Crema de verduras de temporada con virutas de jamón

Ensalada César con pollo a baja temperatura

Macarrones con tomate y chistorra

Pochas con verduras y chorizo

Patatas a la riojana

Arroz a la cubana

SEGUNDOS

Bacalao estilo sidrería

Salmón a la plancha con wakame y mahonesa de mango

Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas piquillos

Huevos rotos con jamón ibérico

Hígado de ternera encebollado

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

Utarrilaren 7tik 9ra



LEHENAK

Garaiko barazkien krema urdaiazpiko txirbilekin
César entsalada tenperatura baxuan prestatutako oilaskoarekin
Makarroiak tomate eta txistorrarekin
Pochak barazkiekin eta txorizoarekin
Patatak Errioxar erara
Arroza Kubako erara

BIGARRENAK

Sagardotegi erako bakailaoa
Izokina plantxan wakame eta mango maionesarekin
Oilasko-bularra plantxan patata frijituekin eta pikilo piperrekin
Arrautza hautsiak urdaiazpiko iberikoarekin
Txahal-gibela tipularekin
Txibia baratxurian patatekin eta "mojo picón" saltsarekin +3 €
Arkume txuleta errearekin patata errearekin eta "piquillo" piperrekin +4 €
Txahal-masaila tenperatura baxuan erregosia, patata kremarekin + 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

07-09 Janvier



PREMIÈRES

Crème de légumes de saison, accompagnée de copeaux de jambon
Salade César au poulet cuit à basse température
Macaronis à la sauce tomate et à la "chistorra"
Haricots blancs (pochas) aux légumes et au "chorizo"
Pommes de terre à la Riojana
Riz à la cubaine

DEUXIÈMES

Cabillaud à la manière de cidrerie
Saumon grillé avec wakamé et mayonnaise à la mangue
Poitrine de poulet grillé avec frites et poivrons du piquillo
Œufs cassés au jambon ibérique
Foie de veau poêlé aux oignons
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

January 07-09



FIRST PLATE

Seasonal vegetable cream with shavings of ham
César salad with low-temperature cooked chicken
Macaroni with tomato sauce and "chistorra"
White beans (pochas) with vegetables and "chorizo"
Rioja-style potatoes
Cuban-style rice

SECOND PLATE

Cider-house style cod
Grilled salmon with wakame and mango mayonnaise
Grilled chicken breast with French fries and piquillo peppers
Broken eggs with Iberian ham
Veal liver with onions
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*