

MENÚ DEL DÍA

del 19 al 23 de enero



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada templada de queso cabra

Huevos estrellados con gulas y champiñones

Arroz negro de sepia y mejillones con ali-oli

Potaje de garbanzos con verduras

Vainas con patatas y jamón

Macarrones "alla puttanesca"

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao asado con pisto de verduras asadas

Salmon a la plancha con salsa tzatziki y espárragos trigueros

Cabezada de cerdo a la plancha con patatas fritas y piquillos

Hamburguesa de ternera encebollada

Pollo al chilindrón

Sepia al ajillo con papas y mojo picón +3 €

Chuletillas de cordero a la plancha con patatas panadera 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

Urtarrilaren 19tik 23ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Ahuntz gaztaren entsalada epela

Arrautza erregosiak gulak eta txanpinoiekin

Sepia eta muskuiluen arroz beltza ali-oliarekin

Garbantzua eltzekaria barazkiekin

Lekak patatak eta urdaiazpikoarekin

Makarroiak "alla puttanesca" erara



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailao errea barazki erreten pistoarekin

Izokina plantxan tzatziki saltsa eta gari zainzuriekin

Txerri burualde xerra plantxan patata frijituak eta pikilloekin

Txahal hanburgesa tipularekin

Oilaskoa "al chilindrón" erara

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

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 19 au 23 janvier

PREMIÈRES

Salade composée

Salade tiède au chèvre

Œufs au plat aux "gulas" et aux champignons

Riz noir aux seiches et moules avec sauce aïoli

Ragoût de pois chiches aux légumes

Haricots verts aux pommes de terre et au jambon

Macaroni alla puttanesca

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Cabillaud rôti et ratatouille de légumes rôtis

Saumon grillé avec sauce tzatziki et asperges sauvages

Échine de porc grillée avec frites et poivrons piquillo

Burger de bœuf aux oignons

Poulet sauce chilindrón

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

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

from January 19th to 23th



FIRST PLATE

Mixed salad

Warm goat cheese salad

Fried eggs with "gulas" and mushrooms

Black rice with cuttlefish and mussels with aioli

Chickpea stew with vegetables

Green beans with potatoes and ham

Macaroni alla puttanesca

SECOND PLATE

Fish of the day

Roasted cod with roasted vegetable stew

Grilled salmon with tzatziki sauce and wild asparagus

Grilled head end of pork loin with fries and piquillo peppers

Beef burger with onions

Stew of chilindrón chicken

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

€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