

# M E N Ú



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Arroz con bacalao y alcachofas

Macarrones con salsa carbonara

Espárragos blancos con mahonesa

Alubias pintas con verduras y chorizo

Guisantes con tomate, jamón y huevo frito

## SEGUNDOS

Pescado del día

Dorada al horno con patatas panaderas y refrito

Merluza a la plancha con crema de chirivía y salsa meunière

Bistec de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Escalopines de cerdo a la crema de champiñones

Alitas de pollo fritas con salsa barbacoa

Sepia al ajillo con papas y mojo picón + 3 €

Chuletillas de cordero a la plancha con patatas fritas 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*

M  
E  
N  
U

## LEHENAK

Entsalada mistoa

Arroza bakailaoarekin eta orburuekin

Makarroiak karbonara saltsarekin

Zainzuriak maionesarekin

Babarrun pintoak barazki eta txorizoarekin

Ilarrak tomate, urdaiazpiko eta arrautza frijituarekin

## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Urraburua labean patata erregosi eta olio errearekin

Legatza plantxan txiribia kremarekin eta meunière saltsarekin

Txahal xerra plantxan, patata frijituekin eta “piquillo” piperrekin

Txerri eskalopinak txanpinoi kremarekin

Oilasko hegal frijituak barbakoa saltsarekin

Txibia baratxurian patatekin eta “mojo picón” saltsarekin + 3 €

Arkume txuletak plantxan, patata frijituekin eta “piquillo” piperrekin + 4 €

Txahal-masailak tenperatura baxuan erregosiak 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*

M  
E  
N  
U

## PREMIÈRES

Salade composée

Riz au cabillaud et aux artichauts

Macaronis à la sauce carbonara

Asperges blanches à la mayonnaise

Haricots pinto aux légumes et “chorizo”

Petits pois à la tomate, jambon et œuf au plat

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Dorade au four avec pommes de terre et huile frit traditionnel

Merlu grillé avec crème du “chirivia” et sauce meunière

Steak de veau grillé avec frites et poivrons “piquillo”

Escalopes de porc à la crème de champignons

Ailes de poulet frites avec sauce barbecue

Seiche à l'ail avec pommes de terre et sauce “mojo picón” + 3 €

Côtelettes d'agneau grillées avec pommes de terre et poivrons “piquillo” + 4 €

Joues de bœuf mijotées à basse température avec crème de pomme de terre + 4 €

## DESSERT

**19€** TVA de 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.*



March 23 - 27

M  
E  
N  
Ú

## FIRST PLATE

Mixed salad

Rice with cod and artichokes

Macaroni with carbonara sauce

White asparagus with mayonnaise

Pinto beans with vegetables and “chorizo”

Peas with tomato, ham, and fried egg

## SECOND PLATE

Fish of the day

Baked gilthead bream with potatoes and traditional sauté

Grilled hake with “chirivia” cream and meunière sauce

Grilled veal steak with fries and “piquillo” peppers

Pork escalopes with mushroom cream

Fried chicken wings with barbecue sauce

Garlic cuttlefish with potatoes and spicy mojo sauce + €3

Grilled lamb chops with fries 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*

