

M E N Ú



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada templada de queso de cabra y frutos secos

Lasaña de verduras gratinada con bechamel

Tempura de verduras con salsa agri dulce

Arroz a la cubana

SEGUNDOS

Lubina al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Salmón a la plancha con mahonesa y espárragos trigueros

Bacalao asado con tomate y pimientos

Huevos rotos con jamón ibérico

Chuletillas de pavo al ajillo

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 A

LEHENAK

Entsalada mistoa

Ahuntz-gazta eta fruitu lehorrezko entsalada epela

Barazki lasagna bexamelarekin gratinatua

Barazki tenpura saltsa gazi-gozoarekin

Arroza Kubatar erara

BIGARRENAK

Lupia labean patatekin eta ohiko errearekin

Izokina plantxan maionesarekin eta zainzuri berdeekin

Bakailao errea tomatearekin eta piperrekin

Arrautza hautsiak urdaiazpiko iberikoarekin

Indioilar txuletatxoak baratxuri-eran

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



30 mars - 1 avril

M
E
N
U

PREMIÈRES

Salade composée

Salade tiède au fromage de chèvre et fruits secs

Lasagnes de légumes gratinées à la béchamel

Tempura de légumes avec sauce aigre-douce

Riz à la cubaine

DEUXIÈMES

Bar au four avec pommes de terre et sauce traditionnelle

Saumon grillé avec mayonnaise et asperges vertes

Morue rôtie avec tomate et poivrons

Œufs cassés avec jambon ibérique

Côtelettes de dinde à l'ail

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 30 - 1 April

M
E
N
Ú

FIRST PLATE

Mixed salad

Warm goat cheese and nut salad

Vegetable lasagna gratinated with béchamel

Vegetable tempura with sweet and sour sauce

Cuban-style rice

SECOND PLATE

Baked sea bass with potatoes and traditional garlic dressing

Grilled salmon with mayonnaise and green asparagus

Roasted cod with tomato and peppers

Broken eggs with Iberian ham

Garlic turkey cutlets

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

