



MENÚ DEL DÍA

Del 19 al 23 de octubre

PRIMEROS PLATOS

Ensalada templada de gulas

Lentejas guisadas con chorizo a la sidra

Pastel de pescado y alioli de ajo negro

Lasagna de chipirones Pelayo y su salsa negra

Arroz de vegetales de temporada y setas silvestres

SEGUNDOS PLATOS

Chipirones plancha

Lenguado a la plancha con panaderas

Taco de cerdo asado con parmentier y piquillos

Churrasco de ternera con chimichurri con patatas fritas

Huevos estrellados con chorizo

POSTRE

19€ 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

Urriaren 19-23

LEHENAK

Aingira txiki entsalada epela

Dilista gisatuak sagardoan sukaldatutako txorizoarekin

Arrain pastela baratz txuri beltz ali oliarekin

Pelayo txipiroi lasagna saltsa beltzarekin

Sasoia barazki eta onddo basatien arroza

BIGARRENAK

Txipiroi txiki erreak

Mihi-arrain errea patatekin

Txerri solomo errea parmetier eta piquillo piperrekin

Txekor txurraskoa "chimichurri" eta patata frijituekin

Arrautza frijituak txorizoarekin

POSTREA

19€ BEZa barne

Ura, urteko ardoa edo sagardoa eta ogia barne

Ardo zuria, ardo beltz ondua, freskagarriak, garagardoak eta kafea barne

Astelehenetik ostiralera (jaiegunetan izan ezik) 13:00etatik 15:15era



MENU DU JOUR

Du 19 au 23 octobre

PREMIÈRES

Salade tiède de (gulas) anguilles de surimi

Lentilles mijotées au chorizo et au cidre

Terrine de poisson et aïoli à l'ail noir

Lasagnes aux petits calmars(chipirones) façon Pelayo et leur sauce noire

Riz aux légumes de saison et champignons sauvages

DEUXIEMES

«Petits calmars(chipirones)à la plancha

Sole à la plancha accompagnée de pommes de terre boulangères

Rôti de porc purée façon Parmentier et poivrons

Churrasco de veau sauce «chimichurri» , servi avec des frites

Œufs au plat sur pommes de terre au chorizo

DESSERT

19€ TVA incluse

Eau, vin de l'année ou cidre et pain inclus

Vin blanc, crianza rouge, boissons gazeuses, bières et café non inclus

Du lundi au vendredi (sauf les jours fériés) de 13h00 à 15h15.



MENU OF THE DAY

From October 19th to 23rd

FIRST PLATE

Warm salad with gulas

Lentils stewed with chorizo in cider

Fish terrine with black garlic aioli

Pelayo style by squid lasagna with black sauce

Rice with seasonal vegetables and wild mushrooms

SECOND PLATE

Grilled baby squid

Grilled sole served with “panadera” style potatoes

Roasted pork loin with mashed potato and “piquillo” peppers

Beef barbecue with “chimichurri” sauce, served with French fries

Fried eggs served over potatoes with chorizo

DESSERT

19€ VAT included

Water, wine of the year or cider and bread included

White wine, red crianza, soft drinks, beers and coffee not included

Monday to Friday (except holidays) from 1:00 p.m. to 3:15 p.m.