



MENÚ DEL DÍA

Del 26 al 30 de octubre

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de queso de cabra

Sopa de pescado

Crema de calabaza y espiral de zanahoria crujiente

Lasaña boloñesa con pesto calabrese

Garbanzos guisados con chorizo y costilla de cerdo

SEGUNDOS PLATOS

Guiso de pulpo sobre parmentiere de patata

Bacalao al estilo sidrería

Bonito encebollado

Muslos de pollo al limón con patatas fritas

Cachopo de cerdo de piquillos y queso con salsa de setas silvestres

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 26tik 30era

LEHENAK

Ahuntz gaztaren entsalada

Arrain zopa

Kalabaza krema eta azenario kurruskarizko kiribila

Lasaña boloñesa “calabrese” pestoarekin

Txitxirioak txorizo eta txerri saiheskiarekin gisatuak

BIGARRENAK

Olagarro gisatua, patata parmentierearen gainean

Bakailaoa sagardotegi erara

Hegaluzea tipularekin

Limoiarekin egindako oilaso izterrak patata frijituekin

Txerri, pikillo eta gazta “cachopoa” perretxiko saltsarekin

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 26 au 30 octobre

PREMIÈRES

Salade de fromage de chèvre

Soupe de poisson

Crème de potiron aux carottes croustillantes en spirale

Lasagne bolognaise au pesto « calabrais »

Ragoût de pois chiches au chorizo et aux travers de porc

DEUXIEMES

Ragoût de poulpe sur lit de pommes de terre parmentier

Morue façon cidrerie

Thon aux oignons

Cuisses de poulet au citron et frites

“Cachopo” de porc, poivrons « piquillo » et fromage en sauce aux champignons sauvages

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 26 to 30

FIRST PLATE

Goat cheese salad

Fish soupe

Cream of pumpkin soup with crispy carrot spiral

Lasagna bolognese with “calabrese” pesto

Chickpea stew with chorizo and porc ribs

SECOND PLATE

Octopus stew on potato parmentier

Cod cider house style

Tuna with onions

Lemon chicken thighs with fries

Pork, piquillo peppers and cheese “cachopo” with a wild mushroom sauce

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.