

M E N Ú



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada griega de pollo, aliño de yogurt y queso feta

Lasaña de carne gratinada con bechamel

Arroz con bacalao y espárragos trigueros

Borrajá con refrito de jamón

Callos con garbanzos

SEGUNDOS

Pescado del día

Merluza a la plancha con vinagreta de tomate y piparas

Salmón asado con pisto de verduras

Cabezada de cerdo a la plancha con patatas fritas y piquillos

Zancarrón de ternera con tomate y pimientos

Muslo de pollo asado en su jugo

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

Oilasko entsalada greziarra jogurt saltsarekin eta feta gaztarekin

Haragi lasagna gratinatua bexamel saltsarekin

Bakailao eta zainzurien arroza

Borrajak urdaiazpiko saltsarekin

Tripakiak txitxirioekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina.

Legatza plantxan tomate eta pipermin ozpin-olioarekin

Izokin errea barazki ratatouillearekin

Txerri-sorbaldak plantxan erreta, patata frijituekin eta pikillo piperrekin

Behi-hanka tomate eta piperrekin

Oilasko izter errea bere zukuan

Txibia baratxurian patatekin eta "mojo picón" saltsarekin + 3 €

Arkume txuleta 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

Salade de poulet à la grecque avec sauce au yaourt et fromage feta

Lasagnes à la viande gratinées à la béchamel

Riz au cabillaud et aux asperges sauvages

Bourrache avec du jambon sauté

Tripes aux pois chiches

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Merlu grillé à la vinaigrette de tomates et de piparas

Saumon rôti accompagné de ratatouille de légumes

Épaule de porc grillée avec frites et poivrons "piquillo"

Jarret de bœuf aux tomates et aux poivrons

Cuisse de poulet rôtie dans son jus

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 9-13

M
E
N
Ú

FIRST PLATE

Mixed salad

Greek chicken salad with yogurt dressing and feta cheese

Meat lasagna au gratin with béchamel sauce

Rice with cod and wild asparagus

Borage with ham sauté

Tripe with chickpeas

SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled hake with tomato and piparas vinaigrette

Roasted salmon with vegetable ratatouille

Grilled pork shoulder with fries and “piquillo” peppers

Beef shank with tomato and peppers

Roasted chicken thigh in its own juices

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

