

MENÚ DEL DÍA

Del 30 de Septiembre al 4 de Octubre



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de pollo a baja temperatura, piña y aliño de yogur

Menestra de verduras con refrito de jamón y ajos

Crema de verduras de temporada con picatostes

Lasaña de carne gratinada con bechamel

Arroz negro de sepia con ali oli

Pochas con verduras y chorizo

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao a la portuguesa

Lubina al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

San Jacobo de lomo, jamón york y queso

Muslo de pollo asado en su salsa

Sepia al ajillo con papas y mojo picón + 2.5 €

Abanico de cerdo ibérico DO Guijuelo con cebolla caramelizada + 2.5 €

Chuletillas de cordero a la plancha con patatas fritas y piquillos + 3.5 €

Carrilleras de ternera guisadas a baja temperatura con crema de patata + 4 €

POSTRE

Todos nuestros postres son caseros

17 € %10IVA 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 —

Irailaren 30 etik Urriaren 4 ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Oilasko entsalada ananarekin, jogurt saltsarekin ondua
Barazki menestra urdaiazpiko eta baratxuri errefritoarekin

Sasoiko barazki krema pikatosteekin

Haragi lasagna bexamelarekin gainerrea

Sepia arroz beltza ali-oliarekin

Potxak barazki eta txorizoarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa Portugalgo erara

Lupia labean errefrito eta patata panaderekin

Txahal entrekota plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Solomo, urdaiazpiko egosi eta gaztazko San Jakoboa

Oilasko izter errea bere saltsan

Sepia baratxuriarekin, patata eta "mojo picón" saltsarekin + 2.5 €

DO Guijuelo txerri iberikoaren sorta, tipula karamelatuarekin + 2.5 €

Arkume txuletak patata frijitu eta pikillo piperrekin + 3.5 €

Txahal masailak tenperatura baxuan gisatuta, patata kremarekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxeokak dira

17 € %10 BEZ-A BARNE

Ura, urteko ardoa edo sagardoa eta ogia barne

Ardo zuria, ardo beltz ondua, freskagarriak, garagardoak eta kafea ez dira sartzen.

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



MENU DU JOUR

Du 30 Septembre au 4 Octobre

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de poulet à l'ananas et vinaigrette au yaourt

Ragoût de légumes au jambon et à l'ail frit

Crème de légumes de saison aux croûtons

Lasagne de viande gratinée à la béchamel

Riz de seiche noire à l'ali oli

"Pochas" (type de haricot blanc) aux légumes et chorizo

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue à la portugaise

Bar au four avec pommes boulangères et au huile frite à l'ail

Entrecôte de bœuf grillé avec frites et piquillos

Cordon bleu de longe, jambon cuit et fromage

Cuisse de poulet rôtie dans sa sauce

Seiche à l'ail aux pommes de terre et sauce "mojo picón" +2.5 €

Éventail de porc ibérique DO Guijuelo aux oignons caramélisés + 2.5 €

Côtelettes d'agneau avec frites et "piquillo" poivrons + 3.5 €

Joues de bœuf cuites à basse température à la crème de pomme de terre + 4 €

DESSERT

Tous nos desserts sont faits maison

17 € TVA 10 % INCLUSE

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

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

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



TODAY'S MENU

From 30th September to 4th October



FIRST PLATE

Mixed salad

Chicken salad with pineapple and yogurt dressing

Vegetable stew with fried ham and garlic

Seasonal vegetables cream with croutons

Gratin meat lasagna with bechamel

Black cuttlefish rice with "ali-oli" sauce

"Pochas" (a kind of wite beans) stewed with vegetables and chorizo

SECOND PLATE

Fish of the day

Portuguese style cod

Baked sea bass with bakery potatoes and garlic refried sauce

Grilled beef entrecôte with fries and piquillo peppers

Pork loin, boiled ham and cheese "Cordon bleu"

Roasted chicken thigh in its sauce

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce +2.5 €

Iberian pork fan DO Guijuelo with caramelized onion + 2.5 €

Lamb chops with french fries and piquillo peppers + 3.5 €

Veal cheeks stewed at low temperature with potato cream + 4 €

DESSERT

All our desserts are homemade

17 € %10 VAT INCLUDED

Water, wine of the year or cider and bread included

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

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