

# MENÚ DEL DÍA

del 14 al 18 de Octubre



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada cesar de pollo crujiente

Canelones de atún gratinados con bechamel

Crema de calabaza y calabacín con picatostes

Pisto de verduras con garbanzos

Arroz con bacalao y vainas

## SEGUNDOS

Pescado del día

Salmon a la plancha con wakame y mahonesa de mango

Lubina al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Escalope de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto

Salchichas de pollo con champiñones

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

Urriaren 14tik 18ra

## LEHENAK

Entsalada mistoa

Cesar entsalada oilasko kurruskariarekin

Atun kaneloiak bexamelarekin gainerreak

Kalabaza eta kalabazin krema pikatosteekin

Barazki pistoa garbantzuekin

Arroza bakailaoa eta lekekin



## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Izokina plantxan wakame eta mango maionesarekin

Lupia labean, errefrito eta okin patatekin

Txahal eskalopea plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Txerri masailak ardo beltzarekin gisatuak

Oilasko saltxitxak txanpinoiekin

Txibia baratxuriarekin, patatekin 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 beltza, freskagarriak, garagardoak eta kafea ez dira sartzen astelehenetik ostiralera (jaiegunetan izan ezik) 13:00etatik 15:15era.*

# MENU DU JOUR

du 14 au 18 Octobre

## PREMIÈRES

Salade mixte

Salade César au poulet croustillant

Cannellonis de thon gratinés à la béchamel

Crème de potiron et courgettes aux croûtons

Ratatouille de légumes aux pois chiches

Riz à la morue et aux haricots verts

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Saumon grillé au wakame et mayonnaise à la mangue

Bar au four avec pommes boulangères

Escalope de bœuf grillée avec frites et piments piquillos

Ragoût de Joutes de porc au vin rouge

Saucisses de poulet aux champignons

Seiche à l'ail avec pommes de terre et « mojo picón sauce » +2.5 €

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

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

Joutes 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 14th to 18th October



## FIRST PLATE

Mixed salad

Crispy chicken caesar salad

Tuna cannelloni gratin with bechamel sauce

Cream of pumpkin and courgette soup with croutons

Vegetable ratatouille with chickpeas

Rice with cod and green beans

## SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled salmon with wakame and mango mayonnaise

Baked sea bass with baked potatoes and traditional garlic fried oil

Grilled veal escalope with french fries and piquillo peppers

Pork cheeks stewed in red wine

Chicken sausages with mushrooms

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.*