

# MENÚ DEL DÍA

del 21 al 25 de Octubre



## PRIMEROS

Cogollos a la plancha con vinagreta de anchoas

Alubias pintas con verduras y chorizo

Borraja con refrito de jamón

Crema de purrusalda

Pasta a la carbonara

Arroz a la cubana

## SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao asado con salsa fina de ajos

Dorada al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Filetes de pernil de cerdo con patatas fritas y piquillos

Hamburguesa de ternera encebollada

Milanesa de pollo, jamón y queso

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 21etik 25era

## LEHENAK

Kukuluak plantxan antxoa ozpin-olioarekin

Babarrun pintoak barazki eta txorizoarekin

Borraja urdaiazpiko frijituarekin

Purrusalda-krema

Pasta karbonara erara

Arroza Kubako erara

## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailao errea baratxuri-saltsa finarekin

Urraburua labean errefrito eta patata panaderekin

Txerri-pernil xerrak patata frijitu eta pikilloekin

Txahal hanburguesa tipularekin

Oilasko, urdaiazpiko eta gazta milanesa

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 etxeok 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 21 au 25 Octobre

## PREMIÈRES

Coeurs de laitue grillés avec vinaigrette aux anchois

Haricots pinto avec légumes et saucisse chorizo

Bourrache au jambon frit

Crème de purrusalda

Pâtes à la carbonara

Riz à la cubaine

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Cabillaud rôti avec sauce à l'ail fin

Dorade au four avec pommes de terre et traditionnel frits

Filets de porc avec pommes de terre frites et poivrons du piquillo

Hamburger de bœuf aux oignons

Milanesa au poulet, au jambon et au fromage

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 €

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 21st to 25th October



## FIRST PLATE

Grilled lettuce hearts with anchovy vinaigrette

Pinto beans with vegetables and chorizo

Borage with fried ham

Purrusalda cream

Pasta carbonara style

Cuban-style rice

## SECOND PLATE

Fish of the day

Roast cod with fine garlic sauce

Baked gilthead bream with potatoes and traditional fried

Pork leg fillets with fries and piquillo peppers

Veal hamburger with onions

Chicken, ham and cheese Milanese

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.*