

MENÚ DEL DÍA

del 28 al 31 de Octubre

PRIMEROS

Ensalada campera

Arroz de carrillera de cerdo al vino tinto

Lasaña de espinacas gratinada con bechamel

Crema de calabaza y calabacín con picatostes

Lentejas con verduras y chorizo

Huevos estrellados con gulas

Marmitako de bonito

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao asado con tomate y pimientos

Salmon a la plancha con mahonesa de mango y wakame

Costilla de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Abanico de lomo, jamón york y queso

Contramuslo de pollo asado en su jugo

Sepia al ajillo con papas y mojo picón +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 € %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



EGUNEKO MENUA

Urriaren 28tik 31ra

LEHENAK

Landako entsalada

Arroza, ardo beltzarekin egindako txerri masailekin

Espinaka lasagna bexamelarekin gainerrea

Kalabaza eta kalabazin krema pikatosteekin

Dilistak barazki eta txorizoarekin

Arrautza frijituak gulekin

Hegaluze marmitakoa

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailao errea tomate eta piperrekin

Izokina plantxan mango mahonesarekin eta wakamearekin

Txahal saiheskia plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Solomo, urdaiazpiko egosi eta gazta abanikoa

Oilasko izterrondoa bere zukuan erreta

Txibia baratxuriarekin, patatekin eta "mojo picón" saltsarekin +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 28 au 31 Octobre



PREMIÈRES

Salade campagnarde

Riz à la joue de porc au vin rouge

Lasagnes aux épinards gratinées à la béchamel

Crème de potiron et de courgettes avec croûtons

Lentilles aux légumes et au chorizo

Œufs au plat aux "gulas"

"Marmitako" de thon

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue grillé à la tomate et aux poivrons

Saumon grillé à la mangue et à la mayonnaise de wakame

Côte de bœuf grillée avec frites et poivrons du piquillo

Éventail de longe, jambon cuit et fromage

Haut de cuisse de poulet rôti dans son jus

Seiche à l'ail avec pommes de terre et « mojo picón sauce » +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 28th to 31th October



FIRST PLATE

Country salad

Rice with braised pork cheeks in red wine

Spinach lasagne au gratin with béchamel sauce

Cream of pumpkin and courgette soup with croutons

Lentils with vegetables and chorizo

Grilled eggs with "gulas"

"Marmitako" tuna stew

SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled cod with tomato and peppers

Grilled salmon with mango and wakame mayonnaise

Grilled rib of beef with chips and piquillo peppers

Loin of pork, ham and cheese fan

Roast chicken thigh in its own juices

Garlic cuttlefish with potatoes and "mojo picón" sauce +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.