

MENÚ DEL DÍA

del 7 al 11 de octubre

PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos

Crema de verduras de temporada con picatostes

Lentejas con verduras y chorizo

Arroz con pollo y alcachofas

Espaguetis a la boloñesa

SEGUNDOS

Pescado del día

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Dorada al horno con patatas panadera y refrito tradicional

Hígado de ternera a la plancha encebollado

Alitas de pollo BBQ con patatas fritas

Costilla de cerdo asada en su jugo

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 7tik 11ra

LEHENENGOA

Entsalada mistoa

Ahuntz gazta entsalada epela fruitu lehorrekin

Sasoiko barazki krema kurruskoekin

Dilistak barazki eta txorizoarekin

Arroza oilasko eta orburuekin

Espagetti boloñesa



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Txibia baratxuriarekin, patatekin eta "mojo picón" saltsarekin

Urraburua labean, patata erreeta ohiko saltsa frijituarekin

Behi-gibela plantxan tipula rekin

Oilasko-hegoak barbakoa saltsa, eta patata frijituarekin

Txerri saiheskia errea bere zukuan

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 etxeakoak 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 07 au 11 Octobre

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de fromage de chèvre chaud aux noix

Crème de légumes de saison avec croûtons

Lentilles aux légumes et chorizo

Riz au poulet et artichauts

Spaghetti bolognaise

DEUXIÈMES

Poisson du jour

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

Dorade au four avec pommes de terre au four et frites traditionnelles

Foie de veau grillé aux oignons

Ailes de poulet BBQ avec frites

Côte de porc rôtie dans son jus

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 7th to 11th October



FIRST PLATE

Mixed salad

Warm goat cheese salad with nuts

Cream of seasonal vegetables with croutons

Lentils with vegetables and chorizo

Rice with chicken and artichokes

Spaghetti Bolognese

SECOND PLATE

Fish of the day

Cuttlefish with garlic with potatoes and "mojo picón sauce"

Baked sea bream with baked potatoes and traditional refried

Grilled veal liver with onions

BBQ Chicken Wings with French Fries

Pork rib roasted in its juice

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.