

MENÚ DEL DÍA

del 4 al 8 de noviembre

PRIMEROS

Espárragos con mahonesa

Ensalada de arroz con atún, tomates y pimientos

Crema de verduras de temporada con picatostes

Espaguetis con crema de champiñones y setas

Coliflor gratinada con bechamel

Callos con garbanzos

Patatas a la riojana

SEGUNDOS

Pescado del día

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Salmón a la plancha con salsa tártara y padrones

Pollo al chilindrón

Costilla de cerdo asada en su jugo

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Pulpo con crema de patatas y salsa kimchi +4 €

Solomillo de vaca a la plancha con patatas fritas y piquillos + 4 €

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

Azaroaren 4 tik 8 ra

LEHENAK

Zainzuriak mahonesarekin

Arroz entsalada hegaluze, tomate eta piperrekin

Sasoiko barazki krema ogi kurruskoekin

Espagetiak txanpinoi eta perretxiko kremarekin

Azalore errea bexamelarekin

Tripakiak garbantzuekin

Patatak errioxa erara

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Txokoa baratxuriarekin, patatekin eta "mojo pikon"arekin

Izokina plantxan saltsa tartariarrarekin eta piperrekin

Oilaskoa txilindron erara

Txerri-saiheskia bere zukuan erreta

Txahal-entrekota plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Olagarroa patata kremarekin eta kimchi saltsarekin +4 €

Behi-azpizuna plantxan patata frijitu eta pikiloekin + 4 €

Txahal-masail gisatuak tenperatura baxuan 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 4 au 8 novembre

PREMIÈRES

Asperges à la mayonnaise

Salade de riz au thon, tomates et poivrons

Crème de légumes de saison avec croûtons

Spaghetti aux champignons et crème de champignons

Gratin de chou-fleur à la béchamel

Tripes aux pois chiches Pommes de terre à la riojana



DEUXIÈMES

Poisson du jour

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

Saumon grillé sauce tartare et padrones

Poulet chilindrón

Côte de porc rôtie dans son jus

Entrecôte de bœuf grillée avec frites et piquillos

Poulpe à la crème de pomme de terre et sauce kimchi + 4 €

Surlonge de bœuf grillé avec frites et piquillos + 4 €

Joues de bœuf mijotées à basse température avec crème de pomme de terre + 4 €

DESSERT

Tous nos desserts sont faits maison

17 € %10 TVA INCLUSE

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

Vin blanc, vin rouge vieilli, boissons gazeuses, bières et café non inclus

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

TODAY'S MENU

November 4-8

FIRST PLATE

Asparagus with mayonnaise

Rice salad with tuna, tomatoes and peppers

Seasonal vegetable cream with croutons

Spaghetti with mushroom cream

Cauliflower gratin with bechamel

Tripe with chickpeas

Potatoes Rioja style

SECOND PLATE

Fish of the day

Cuttlefish with garlic, potatoes and mojo picón

Grilled salmon with tartar sauce and padrones

Chicken with "chilindrón"

Pork ribs roasted in their own juice

Grilled beef entrecote with French fries and piquillo peppers

Octopus with potato cream and kimchi sauce + €4

Grilled beef sirloin with French fries and piquillo peppers + €4

Low-temperature stewed beef cheeks 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 wine, soft drinks, beers and coffee not included

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

