

# MENÚ DEL DÍA

del 9 al 13 de diciembre



## PRIMEROS

Arroz negro de sepia con alioli de ajos confitados

Cogollos a la plancha con vinagreta de anchoas

Ensalada templada de gulas y surimi

Pochas con bacalao

Pasta al funghi

Porrusalda

## SEGUNDOS

Pescado del día

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Dorada al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Albóndigas de ternera caseras en salsa tomate

Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto

Alitas de pollo BBQ

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

abenduaren 9tik 13ra

## LEHENENGOA

Sepia arroz beltza baratxuri konfitatuen alioliarekin

Kukuluak plantxan antxoa ozpin-olioarekin

Gula eta surimi entsalada epela

Potxak bakailaoarekin

Pasta txanpinoiekin

Porrusalda



## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Txibia baratxuriarekin, patatekin eta "mojo picón" saltsarekin

Urraburua labean okin erara egindako patatekin eta errefritoarekin

Etxeko txahalki albondigak tomate saltsan

Txerri masail gisatuak ardo beltzarekin

Oilasko hegaltxoak BBQ

Olagarroa patata kremarekin eta kimchi saltsarekin + 4 €

Behi solomilloa patata frijituekin eta pikilloekin + 4 €

Behi masailak tenperatura baxuan erregosiarekin kremarekin patata + 4 €

## POSTREA

*Gure postre guztiak etxeokak dira*

**17 € %10 BEZ 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 9 au 13 décembre

## PREMIÈRES

Riz de seiche noire avec aïoli à l'ail confit

Fleurons grillés à la vinaigrette d'anchois

Salade tiède de "gulas" et surimi

Pochas à la morue

Pâtes aux champignons

"Porrusalda" (ragoût de poireaux aux pommes de terre)



## DEUXIÈMES

Poisson du jour

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

Daurade au four avec pommes boulangères au huile frit à l'ail

Boulettes de bœuf maison à la sauce tomate

Joues de porc mijotées au vin rouge

Ailes de poulet barbecue

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

Grillé filet de bœuf accompagné de 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

from 9th to 13th december

## FIRST PLATE

Black cuttlefish rice with confit garlic alioli

Grilled florets with anchovy vinaigrette

Warm "gulas" and surimi salad

Pochas with cod

Fungi pasta

"Porrusalda" (Leek and potatoe stew)

## SECOND PLATE

Fish of the day

Cuttlefish with garlic, potatoes and "mojo picón" sauce

Baked sea bream with baked potatoes and traditional refried sauce

Homemade beef meatballs in tomato sauce

Pork cheeks stewed in red wine

BBQ chicken wings

Octopus with potato cream and kimchi sauce + € 4

Grilled beef sirloin with chips 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.*

