

MENÚ DEL DÍA

del 13 al 17 de Enero



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada griega de pollo y queso feta

Canelones de espinacas gratinados con bechamel

Crema de coliflor, puerros y patata

Guisantes con tomate y huevo

Alubias con chorizo y berza

Arroz con verduras

SEGUNDOS

Bacalao asado con salsa americana

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Dorada al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Pechuga de pollo Villaroy con patatas y salsa de tomate

Codillo de cerdo asado en su jugo

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

18 € %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

Urtarrilaren 13tik 17ra

LEHENENGOA

Entsalada mistoa

Oilasko entsalada greziarra feta gaztarekin

Espinaka-kaneloi gainerreak bexamelarekin

Azalore, porru eta patata krema

Ilarrak tomate eta arrautzarekin

Babarrunak txorizo eta azarekin

Arroza barazkiekin

BIGARRENAK

Bakailao errea saltsa amerikarrarekin

Txibia baratxuriarekin, patatak eta "mojo picón" saltsarekin

Urraburua labean okin erara egindako patatekin eta errefritoarekin

Txahal entrekota plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Villaroy oilasko bularkia patatekin eta tomatearekin

Txerri ukondo errea bere zukuari

Behi azpia plantxan patata frijitu eta pikiloekin + 4 €

Txahal masailak tenperatura baxuan patata kremarekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxeokak dira

18 € %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 13 au 17 Janvier

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade grecque au poulet et à la feta

Cannelloni aux épinards gratinés à la sauce béchamel

Crème de chou-fleur, poireaux et pommes de terre

Petits pois à la tomate et à l'œuf

Haricots au chorizo et au chou

Riz aux légumes

DEUXIÈMES

Morue rôtie à la sauce américaine

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

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

Entrecôte de veau grillée avec frites et poivrons

Blanc de poulet Villaroy avec pommes de terre et tomate sauce

Jarret de porc rôti dans son propre jus

Filet de bœuf grillé avec frites et poivrons + 4 €

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

DESSERT

Tous nos desserts sont faits maison

18 € %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 13th to 17th January

FIRST PLATE

Mixed salad

Greek chicken and feta cheese salad

Spinach cannelloni au gratin with béchamel

Cauliflower, leek and potato cream

Peas with tomato and egg

Beans with chorizo and cabbage

Rice with vegetables

SECOND PLATE

Roast cod with american sauce

Cuttlefish with garlic, potatoes and "mojo picón" sauce

Baked sea bream with baked potatoes and traditional refried sauce

Grilled veal entrecôte with fried potatoes and piquillo peppers

Villaroy chicken breast with potatoes and tomato sauce

Roast pork knuckle in its own juices

Grilled beef fillet with fries and peppers + 4 €

Beef cheeks simmered at low temperature with cream of potatoes + 4 €

DESSERT

All our desserts are homemade

€18 %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.

