

MENÚ DEL DÍA

del 20 al 24 de Enero



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de garbanzos con salmón ahumado y pico de gallo

Tomate asado con queso de cabra y reducción de Módena

Arroz de mejillones y txipirones con mojo picón

Crema de calabaza y calabacín con picatostes

Alcachofas con patatas en salsa verde

Espaguetis a la boloñesa de txistorra

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao a la portuguesa

Lubina al horno con patatas panadera y refrito tradicional

Lomo de cerdo adobado a la plancha con patatas fritas y piquillos

Albóndigas de ternera caseras en salsa de tomate

Alitas de pollo con salsa BBQ y patatas fritas

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 20tik 24ra

LEHENENGOA

Entsalada mistoa

Garbantzu entsalada izokin ketuarekin eta "pico de gallo" arekin

Tomate errea ahuntz gaztarekin eta modena erredukzioarekin

Muskuilu eta txapiro arrosa "mojo picón" arekin

Kalabaza eta kalabazin krema kurruskoekin

Orburuak patatekin saltsa berdean

Spaghetti ak txistorra boloñesarekin



BIGARRENAK

Eguneko arraina

Portuges erako bakailaoa

Lupia labean, patata eta olio errearekin

Txerri solomo ontzutua patata frijitu eta pikillo piperrekin

Etxeko txahal-albondigak tomate saltsan

Oilasko hegalak BBQ saltsarekin eta patata frijituekin

Behi-solo errea patata frijitu eta pikilloekin + 4 €

Behi-masailak tenperatura baxuan erregosiak 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 20 au 24 janvier

PREMIÈRES

Salade composée

Salade de pois chiches au saumon fumé et "pico de gallo"
Tomates rôties au fromage de chèvre et réduction de Modène
Riz aux moules et calamars au "mojo picón"
Potiron et courgettes à la crème croustillante
Artichauts aux pommes de terre à la sauce verte
Spaghetti à la saucisse bolognaise

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue à la portugaise

Bar au four avec pommes de terre rôties et huile rôtie

Longe de porc séchée avec frites et piments piquillo

Boulettes de bœuf maison à la sauce tomate

Ailes de poulet avec sauce BBQ et frites

Sole de bœuf rôtie, pommes de terre sautées et cornichons + 4 €

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

DESSERT

Tous nos desserts sont faits maison

18 € %10 SANS BARRE

Eau, vin ou cidre annuel et pain inclus

Le vin blanc, le vin rouge, les boissons non alcoolisées, les bières et le café ne sont pas inclus du lundi au vendredi (sauf jours fériés) de 13h00 à 15h15.



MENU OF THE DAY

from January 20th to 24th



FIRST PLATE

Mixed salad

- Chickpea salad with smoked salmon and pico de gallo
- Roasted tomato with goat cheese and Modena reduction
- Mussel and squid rice with "mojo picón"
- Pumpkin and zucchini cream with croutons
- Artichokes with potatoes in green sauce
- Spaghetti bolognese with "txistorra"

SECOND PLATE

Fish of the day

Portuguese-style cod

- Baked sea bass with baked potatoes and traditional stir-fry
- Grilled marinated pork loin with French fries and piquillo peppers
- Homemade beef meatballs in tomato sauce
- Chicken wings with BBQ sauce and French fries

- Grilled beef tenderloin with chips and piquillo peppers + €4
- Low-temperature stewed beef cheeks with potato cream + €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.*