

MENÚ DEL DÍA

del 7 al 10 de Enero



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada César de pollo crujiente

Crema de calabacín y puerros con picatostes

Menestra de verduras con refrito de jamón

Potaje de garbanzos con bacalao

Arroz con setas y alcachofas

Pasta al pesto

SEGUNDOS

Bacalao estilo sidrería

Sepia al ajillo con papas y mojo picón

Lubina al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Jamoncito de pollo asado en su jugo con patatas fritas

Zancarrón de ternera con salsa de tomate

Huevos estrellados con jamón ibérico

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

Urtarrillaren 7tik 10era

LEHENENGOA

Entsalada mistoa

Cesar oilasko entsalada kurruskaria

Kalabazin eta porru krema pikatosteekin

Barazki menestra urdaiazpiko errefritoarekin

Garbantzuak bakailaoarekin

Arroza perretxiko eta orburuekin

Pasta "pesto" erara

BIGARRENAK

Bakailoa sagardotegi erara

Txibia baratxuriarekin, patatak eta "mojo picón" saltsarekin

Lupia labean, okin erara egindako patatekin

Oilasko iztertxo errea bere zukuan patata frijituarekin

Txahal zankarra tomate saltsarekin

Arrautza frijituak urdaiazpiko iberikoarekin

Behi azpia plantxan patata frijitu eta pikiloekin + 4 €

Txahal masailak tenperatura baxuan patata kremarekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxeakoak 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 7 au 10 Janvier

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade César au poulet croustillant

Crème de courgettes et poireaux avec croûtons

Ragoût de légumes au huile de jambon frit

Ragoût de pois chiches à la morue

Riz aux champignons et artichauts

Pâtes au pesto

DEUXIÈMES

Morue façon cidrerie

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

Bar au four avec pommes boulangères et sauce traditionnelle à l'huile d'ail frit

Jambon de poulet rôti dans son jus avec frites

Jarret de bœuf à la sauce tomate

Oeufs au plat avec jambon ibérique

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 7th to 10th January

FIRST PLATE

Mixed salad

Crispy chicken caesar salad

Zucchini and leek cream soup with croutons

Vegetable stew with fried ham oil sauce

Chickpea stew with cod

Rice with mushrooms and artichokes

Pesto pasta

SECOND PLATE

Cider house style cod

Cuttlefish with garlic, potatoes and "mojo picón" sauce

Baked sea bass with bakery potatoes and traditional fried garlic sauce

Roasted chicken ham in its juice with French fries

Beef shank with tomato sauce

Fried eggs with Iberian ham

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.

