

MENÚ DEL DÍA

del 17 al 21 de Febrero



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de pollo a baja temperatura con piña y aliño de yogurt

Alubias pintas con verduras y chorizo

Espaguetis con salsa 4 quesos

Borrajás con patatas y jamón

Arroz con marisco

Porrusalda

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao a la vizcaína

Lubina al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Costilla de cerdo asada en su jugo con patatas fritas

Pechuga de pollo a la milanesa

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

Otsailaren 17tik 21era

LEHENAK

Entsalada mistoa

Oilasko entsalada ananarekin, jogurt olio ozpinarekin ondua

Babarrun pintoak barazki eta txorizoarekin

Espagetiak 4 gazta saltsarekin

Borrajak patatak eta urdaiazpikoarekin

Arroza itsaskiekin

Porrusalda

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailaoa bizkaitar erara

Lupia labean okin erara egindako patatak eta ohiko olio errefritoarekin

Txahal entrekota plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Txerri saiheskia bere zukuan erreta, patata frijituekin

"Milanesa" oilasko bularkia

Behi azpizuna plantxan patata frijitu eta pikilloekin + 4 €

Txahal masailak tenperatura baxuan erregosiak 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 17 au 21 Février

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de poulet avec ananas et vinaigrette au yaourt

Haricots pinto aux légumes et chorizo

Spaghetti à la sauce aux 4 fromages

Bourrache aux pommes de terre et jambon

Riz aux fruits de mer

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

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue à la biscayenne

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

Entrecôte de bœuf grillé avec frites et piquillos

Côte de porc rôtie dans son jus avec frites

Poitrine de poulet milanaise

Filet de bœuf grillé avec pommes de terre sautées et poivrons + 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 February 17th to 21th



FIRST PLATE

Mixed salad

Low temperature chicken salad with pineapple and yoghurt dressing

Pinto beans with vegetables and chorizo

Spaghetti with 4 cheese sauce

Borage with potatoes and ham

Rice with seafood

"Porrusalda" (leek stew with potatoes)

SECOND PLATE

Fish of the day

Biscayan style cod fish

Baked sea bass with bakery potatoes and traditional garlic fried oil sauce

Grilled veal entrecôte with fries and piquillo peppers

Roast pork ribs in their own juices with fries

Chicken breast Milanese style

Grilled beef tenderloin with fries 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.*