

# MENÚ DEL DÍA

del 3 al 7 de Febrero



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Cogollos a la plancha con vinagreta de anchoas

Menestra de verduras con refrito de jamón

Crema de verduras de temporada

Pochas con verduras y chorizo

Espaguetis a la carbonara

Arroz con pollo al curry

## SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao asado con piperrada de verduras

Lubina al horno con patatas panadera y refrito tradicional

Bistec de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos

Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto

Muslo de pollo 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

Otsailaren 3tik 7ra

## LEHENAK

Entsalada mistoa

Kukuluak plantxan antxoa ozpin-olioarekin

Barazki menestra urdaiazpiko errefritoarekin

Sasoiko barazki krema

Potxak barazki eta txorizoarekin

Espagetiak carbonara erara

Arroza oilasko curry-arekin

## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Bakailao errea barazki piperradarekin

Lupia labean, okin-erara egindako patatak eta olio errefritoarekin

Txahal xerra plantxan patata frijitu eta pikiloekin

Txerri masail gisatuak ardo beltzarekin

Oilasko izterra bere zukuan erreta

Behi azpizuna plantxan patata frijitu eta pikiloekin + 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 3 au 7 Février

## PREMIÈRES

Salade mixte

Fleurons grillés à la vinaigrette d'anchois

Ragoût de légumes au jambon frit

Crème de légumes de saison

Pochas aux légumes et chorizo

Spaghettis à la carbonara

Riz au poulet au curry

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Morue rôtie à la piperade de légumes

Bar au four avec pommes boulangères au huile frite traditionnel

Steak de bœuf grillé avec frites et piments piquillos

Joues de porc mijotées au vin rouge

Cuisse de poulet rôtie dans son jus

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 3rd to 7th



## FIRST PLATE

Mixed salad

Grilled lettuce florets with anchovy vinaigrette

Vegetable stew with fried ham oil

Seasonal vegetable cream soupe

"Pochas" beans with vegetables and chorizo

Spaghetti carbonara

Curry chicken rice

## SECOND PLATE

Fish of the day

Roasted cod with vegetable piperade

Baked sea bass with bakery potatoes and traditional fried oil sauce

Grilled beef steak with fries and piquillo peppers

Pork cheeks stewed in red wine

Roasted chicken thigh in its juice

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.*