

MENÚ DEL DÍA

del 10 al 14 de marzo



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada templada de bacalao y gulas

Crema de calabaza con queso feta y pipas

Alcachofas con patatas en salsa verde

Pochas con verduras y chorizo

Espaguetis a la marinera

Arroz tres delicias

SEGUNDOS

Pescado del día

Ventresca de atún con tomate y pimientos

Salmón a la plancha con salsa tártara y padrones

Volcán de cochinita pibil con guacamole y cebolla encurtida

Escalopines de ternera con salsa de gorgonzola

Conejo guisado al ajillo con patatas

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

Martxoaren 10etik 14ra

LEHENAK

Entsalada mistoa

Bakailao eta gulen entsalada epela

Kalabaza krema feta gaztarekin eta pipekin

Orburuak patatekin saltsa berdean

Potxak barazkiekin eta txorizoarekin

Spaghettiak marinela-erara

Hiru gutziako arroza

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Hegaluzearen mendrezka tomate eta piperrekin

Izokina plantxan saltsa tartaroarekin eta padronekin

Kotxinita pibil sumendia guakamolearekin eta tipula ozpinarekin

Txahal eskalopinak gorgonzola saltsarekin

Untxia guisatua baratxuritan patatekin

Behi azpizuna plantxan patata frijitu eta pikilloekin + 4 €

Txahal masailak tenperatura baxuan erregosiak patata kremarekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxeok dira

18 € %10 BEZ BARNE

Ura, urteko ardoa edo sagardoa eta ogia barne

*Ardo zuria, ardo beltza, freskagarriak, garagardoak eta kafea ez dira sartzen
asteleheneetik ostiralera (jaiegunak izan ezik) 13:00etatik 15:15era.*



MENU DU JOUR

du 10 au 14 Mars

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade tiède de morue et gulas

Crème de potiron avec feta et pipes

Artichauts avec pommes de terre en sauce verte

Haricots Pocha avec légumes et chorizo

Spaghetti à la marinara

Riz aux trois délices

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Ventrèche de thon à la tomate et aux poivrons

Saumon grillé avec sauce tartare et poivrons de padrón

Cochinita pibil volcano avec guacamole et oignons marinés

Escalopes de veau à la sauce au gorgonzola

Ragoût de lapin à l'ail et aux pommes de terre

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 March 10th to 14th



FIRST PLATE

Mixed salad

Warm cod and gulas salad

Cream of pumpkin with feta cheese and seeds

Artichokes with potatoes in green sauce

Pocha beans with vegetables and chorizo

Spaghetti marinara style

Three-delicious rice

SECOND PLATE

Fish of the day

Tuna belly with tomato and peppers

Grilled salmon with tartar sauce and padron peppers

Cochinita pibil volcano with guacamole and pickled onions

Veal scallops with gorgonzola sauce

Rabbit stew with garlic and potatoes

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.*