

MENÚ DEL DÍA

del 31 de Marzo al 4 de Abril



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de patata con atún y pimientos

Cogollos a la plancha con vinagreta de anchoas

Alubia pinta con costillas de cerdo y chorizo

Coliflor gratinada con bechamel

Marmitako de chipirones

Arroz a la cubana

SEGUNDOS

Pescado del día

Ventresca de atún con wakame y mahonesa de mango

Lubina al horno con patatas panadera y refrito tradicional

Pechuga de pollo villaroy con patatas y salsa de tomate

Huevos rotos con jamón ibérico

Lengua de ternera en salsa

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 31tik Apirilaren 4era

LEHENAK

Entsalada mistoa

Patata entsalada atuna eta piperrekin

Kukuluak plantxan antxoa ozpin-olioarekin

Babarrun pintoak txerri saiheskiak eta txorizoarekin

Azalorea bexamelarekin gainerrea

Txipiroi marmitakoa

Arroza Kubako erara

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Atun mendrezka wakame eta mango maionesarekin

Lupia labean, okin erara egindako patatak eta ohiko olio errearekin

Villaroy oilasko bularkia patatak eta tomate saltsarekin

Arrautza frijituak urdaiazpiko iberikoarekin

Txahal mihia saltsan

Behi azpizuna plantxan patata frijitu eta pikilloekin + 4 €

Txahal masailak tenperatura baxuan erregosiak patata kremarekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxeokoa 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 (jaiegunak izan ezik) 13:00etatik 15:15era.*



MENU DU JOUR

du 31 Mars au 4 Avril

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de pommes de terre au thon et poivrons

Fleurons grillés à la vinaigrette d'anchois

Haricots pinto aux côtes de porc et chorizo

Gratin de chou-fleur à la béchamel

"Marmitako" de calmars

Riz à la cubaine

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Ventrèche de thon au wakame et mayonnaise à la mangue

Bar au four avec pommes boulangères et sauce traditionnelle à l'huile frite

Poitrine de poulet Villaroy avec pommes de terre et sauce tomate

Œufs au plat au jambon ibérique

Langue de boeuf en sauce

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 31th to April 4th



FIRST PLATE

Mixed salad

Potato salad with tuna and peppers

Grilled lettuce hearts with anchovy vinaigrette

Pinto beans with pork ribs and "chorizo"

Cauliflower au gratin with béchamel sauce

"Marmitako" of squid

Cuban style rice

SECOND PLATE

Fish of the day

Tuna belly fillets with wakame and mango mayonnaise

Baked sea bass with baked potatoes and traditional fried oil sauce

Villaroy chicken breast with potatoes and tomato sauce

Fried eggs with iberian cured ham

Veal tongue in sauce

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.