

MENÚ DEL DÍA

del 22 al 25 de abril



PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada templada de bacalao y gulas con vinagreta de pimientos

Lentejas pardinas con verduras de temporada y chorizo

Arroz con alcachofas y setas

Pasta a la boloñesa

Melón con jamón

SEGUNDOS

Pescado del día

Bacalao estilo sidrería

Salmón a la plancha con mahonesa de mango y wakame

Salchichas de pollo a la plancha con patatas fritas y piquillos

Hamburguesa de ternera encebollada

Huevos estrellados con chorizo

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

Apirilaren 22 tik 25era

LEHENAK



Entsalada mistoa

Bakailao eta gula epela entsalada piper ozpin-olioarekin

Dilistak sasoiko barazkiekin eta txorizoarekin

Arroza alkatxofekin eta perretxikoekin

“Boloñesa” erarako pasta

Meloia urdaiazpikoarekin

BIGARRENAK

Eguneko arraina

Sagardotegi erara sukaldatutako bakailaoa

Izokina plantxan mango eta wakame maionesarekin

Oilasko saltxitxak patata frijituekin eta pikillo piperrekin

Hamburgesa tipula erregosiarekin

Arrautza nahasia txorizoarekin

Behi azpizuna plantxan patata frijitu eta pikilloekin + 4 €

Txahal masailak tenperatura baxuan erregosiak patata kremarekin + 4 €

POSTREA

Gure postre guztiak etxekoak 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 22 au 25 avril

PREMIÈRES

Salade mixte

Salade tiède de cabillaud et de jeunes anguilles à la vinaigrette au poivre

Lentilles brunes aux légumes de saison et chorizo

Riz aux artichauts et champignons

Pâtes bolognaises

Melon au jambon

DEUXIÈMES

Poisson du jour

Cabillaud façon cidrerie

Saumon grillé à la mangue et mayonnaise au wakamé

Saucisses de poulet grillées avec frites et poivrons piquillos

Burger de bœuf aux oignons

Œufs brouillés au chorizo

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 April 22 to 25

FIRST PLATE

Mixed salad

Warm cod and baby eel salad with pepper vinaigrette

Brown lentils with seasonal vegetables and chorizo

Rice with artichokes and mushrooms

Bolognese pasta

Melon with ham

SECOND PLATE

Fish of the day

Cider house style cod

Grilled salmon with mango and wakame mayonnaise

Grilled chicken sausages with fries and piquillo peppers

Beef burger with onions

Scrambled eggs with chorizo

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.

