

# MENÚ DEL DÍA

del 7 al 11 de abril



## PRIMEROS

Ensalada mixta

Ensalada de arroz con atún y huevo duro

Menestra de verduras con refrito de jamón

Espárragos con vinagreta de pimientos y mahonesa

Potaje de garbanzos con espinacas y bacalao

Patatas a la riojana con chorizo

Espaguetis a la carbonara

## SEGUNDOS

Pescado del día

Salmón a la plancha con wakame y mahonesa de mango

Dorada al horno con patatas panaderas y refrito tradicional

Costilla de ternera a la plancha con patatas fritas y pimientos del piquillo

Jamoncitos de pollo asados a la cerveza con patatas fritas

Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto

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 7 tik 11 ra**

## LEHENAK

Entsalada mistoa

Arroz entsalada hegaluzearekin eta arrautza egosiarekin

Barazki gisatua urdaiazpiko frijituarekin

Zainzuriak piper ozpin-olio eta maionesarekin

Garbantzu gisatua espinakarekin eta bakailaoarekin

Patatal errioxa erara

Espaguetti karbonarekin

## BIGARRENAK

Eguneko arraina

Izokin errea wakame eta mango maionesarekin

Urraburua labean, okin erara egindako patatak eta ohiko olio errearekin

Txahal saiheskia plantxan patata frijituekin eta pikillo piperrekin

Oilasko urdaiazpikoak garagardoan erreak patata frijituekin

Txerri masailak ardo beltzean gisatuak

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 (jaiegunak izan ezik) 13:00etatik 15:15era.*



# MENU DU JOUR

du 7 au 11 avril

## PREMIÈRES

Salade mixte

Salade de riz au thon et œuf dur

Ragoût de légumes au refrito du jambon

Asperges avec poivre vinaigrette et mayonnaise

Ragoût de pois chiches aux épinards et à la morue

Pommes de terre à la "Riojana" avec chorizo

Spaghetti carbonara

## DEUXIÈMES

Poisson du jour

Saumon grillé avec mayonnaise au wakamé et à la mangue

Dorade au four avec pommes de terre au four et refrito traditionnel

Côtes de bœuf grillées avec frites et "piquillo" poivrons

Pilons de poulet rôtis à la bière avec frites

Joues de porc mijotées au vin rouge

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 7 to 11

## FIRST PLATE

Mixed salad

Rice salad with tuna and hard-boiled egg

Vegetable stew with ham refrito

Asparagus with pepper vinaigrette and mayonnaise

Chickpea stew with spinach and cod

Riojan style potatoes with chorizo

Spaghetti carbonara



## SECOND PLATE

Fish of the day

Grilled salmon with wakame and mango mayonnaise

Baked sea bream with baked potatoes and traditional refrito

Grilled beef ribs with chips and piquillo peppers

Beer-roasted chicken drumsticks with chips

Pork cheeks stewed in red wine

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.*