

Menú semanal
03 – 07 Febrero
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitivo

Pastel de pescado con mahonesa

Entrante

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito, aguacate y vinagreta de tomate

Ensalada de rigatoni, cebolla roja, manzana verde, zanahoria rallada y parmesano en lascas

Borrajá con patatas y AOVE

Alubias pinta de Araba con sus sacramentos y berza

Callos veganos con garbanzos

Plato principal

Pescado del día, patata al horno, cebolla y vinagreta de piparras

Cous cous, zanahoria, calabacín, nabo y pollo

Bistec de ternera a la carbonara, pimientos escalibados con refrito

Salteado de espárragos trigueros, shitake, champiñones, ajos tiernos

Vitello de ternera tonnato

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Pannacota con coulis de mango y crumble

Café al gusto con brownie

Los platos indicados pueden tener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.



24,00 € (IVA incluido)
Incluye agua y copa de vino del año
Servicio de pan 1,50€
Consulte nuestra
carta de vinos en el código QR

Asteko menua
Otsailak 03 - 07
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitiboa

Arrain pastela maionesarekin

Lehenengo platera

Tomate-entsalada, hegaluze eta ahuakate-tartarrarekin eta tomate ozpin-olioarekin

Rigatoni entsalada. tipula gorri, sagar berde, azenario eta parmesano gaztarekin

Borraja patatekin eta oliba olioarekin

Arabako babarrun pintoa bere sakramentuekin eta azarekin

Tripaki beganoak garbantzuekin

Plater nagusia

Eguneko arraina, patata labean, tipula eta piperrren ozpin-olioarekin

Kuskusa, azenarioa, kalabazina, arbia eta oilaskoarekin

Txahal-xerra karbonara erera, piper eskalibatu frijituekin

Gari-zainzurien, shitakearen, txanpinoien eta baratxuri freskoen salteatua

Txahalki-hazi tonnatoa

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta, fruitu gorrien coulisarekin eta crumblearekin

Pannakota mango-coulisarekin eta crumblearekin

Kafea gustura brownierekin

24,00 € (BEZ a barne)
Ura eta urteko arko kopa barne
Ogi zerbitzua 1,50€
Kontsultatu gure
ardo-karta QR kodean

Adierazitako platerak alergenoen
aztarnak izan ditzakete
Alergenoei buruzko informazioa
beharrez gero gure zerbitzariari
galdetu mesedez



Weekly menu
February 03 - 07
LUNCH SERVICE



El menú de hoy

Today's Menu

Aperitif

Fish cake with mayonnaise

Starters

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Rigatoni salad, red onion, green apple, grated carrot and Parmesan cheese slices

Borage with potatoes and olive oil

Araba pinta beans with its sacraments and cabbage

Vegan tripe with chickpeas

Main course

Fish of the day, baked potato, onion and green pepper vinaigrette

Cous cous, carrot, zucchini, zucchini, turnip and chicken

Veal steak carbonara style, roasted peppers with refried sauce

Sautéed wild asparagus, shitake, mushrooms, garlic and tender garlic

Veal Vitello tonnato

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Pannacota with mango coulis and crumble

Coffee with brownie

24,00 € (IVA incluido)

Water and wine glass of the year included

Bread Service 1,50€

Consult our wine list in the QR code

*The indicated dishes may
have traces of allergens.*

*People who suffer from
allergies or intolerances,
please inform our service
staff*



Menu hebdomadaire
Février 03 – 07
SERVICE DÉJEUNER



El menú de hoy

Today's Menu

Apéritif

Pâté de poisson à la mayonnaise

Entrées

Salade de tomates en tranches avec tartare de thon et d'avocat et vinaigrette à la tomate

Salade de rigatoni, oignon rouge, pomme verte, carotte râpée et flocons de parmesan

Bourrache avec pommes de terre et EVOO

Haricots Araba pinta avec leurs sacrements et du chou

Tripes végétaliennes aux pois chiches

Plat principal

Poisson du jour, pommes de terre au four, oignons et vinaigrette de piparras

Cous cous, carotte, courgette, courgette, navet et poulet

Steak de bœuf à la carbonara, poivrons grillés et légumes frits

Sauté d'asperges sauvages, shitake, champignons, ail vert

Tendre vitello de veau

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Pannacota avec coulis de mangue et crumble

Café avec brownie

24,00 € (TVA incluse)

Eau et verre de vin de l'année inclus

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR

Les plats indiqués sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez le communiquer à notre personnel de services

