

**Menú semanal**  
**30 Enero al 3 Febrero**  
**SERVICIO MEDIODÍA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Entrante**

Alubias del país con sacramentos  
Tomate al corte con tartar de aguacate y bonito  
Festival de verduras con jamón (opción sin jamón)  
Tortilla de pimientos asados y mezclum  
Pasta a la puttanesca

### **Plato principal**

Pescado del día, crema de marisco y pencas de acelgas estofadas  
Medallón de carrillera de cerdo, emulsión de remolacha y tahin  
Entrecot, patatas fritas y piquillos  
Arroz , brócoli, calabaza, espinaca, y emulsión de coliflor  
Tagliata de calabacín con pesto de albahaca y queso feta

### **Postre**

Tarta de queso con helado  
Mousse de chocolate, aguacate y tahin  
Café 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 bebida  
Servicio de pan 1€

**Asteko menua**  
**Urtarrilak 30tik Otsailak 3ra**  
**EGUERDIKO ZERBITZUA**



## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Lehenengo platera**

Bertako babarrunak sakramentuekin  
Tomatea, aguakate eta hegaluze-tartarearekin  
Barazki-jaialdia urdaiazpikoarekin (urdaiazpikorik gabeko aukera)  
Piper erreten tortilla mézclum-arekin  
Pasta puttanesca erara

### **Plater nagusia**

Eguneko arraina, itsaski-krema eta penka erregosiak  
Txerri-masail medailoia, erremolatxa- eta tahin-emultsioa  
Entrekota, patata frijituak eta pikilloak  
Arroza, brokolia, kalabaza, espinaka eta azalore-emultsioa  
Kalabazin-tagliata albahaka pestoarekin eta feta gaztarekin

### **Postrea**

Gazta-tarta izozkiarekin  
Txokolate, aguakate eta tahin-moussea  
Kafea browniearekin

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



24,00 € (BEZ a barne)  
Edaria barne  
Ogi zerbitzua 1€



**Weekly menu**  
**January 30th to February 3rd**  
**LUNCH SERVICE**

## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Starters**

Beans with sacramentos  
Tomato with avocado tartar and tuna fish  
Vegetable festival with ham (option without ham)  
Omelette with roasted peppers and mezclum  
Pasta puttanesca style

### **Main course**

Fish of the day, seafood cream and braised chard stalks  
Pork cheeks medallion, beet and tahini emulsion  
Entrecote, fried potatoes and piquillo peppers  
Rice, broccoli, pumpkin, spinach, and cauliflower emulsion  
Zucchini tagliata with basil pesto and feta cheese

### **Dessert**

Cheese cake with ice cream  
Chocolate, avocado and tahini mousse  
Coffee with brownie

*The indicated dishes may  
have traces of allergens.  
People who suffer from  
allergies or intolerances,  
please inform our service  
staff*



24,00 € (VAT included)  
Includes beverages  
Bread Service 1€



**Menu hebdomadaire**  
**Du 30 Janvier au 3 Février**  
**SERVICE DÉJEUNER**

## **El menú de hoy**

Today's Menu

### **Entrées**

Des haricots avec des sacrements

Tomate avec tartare d'avocat et thon.

Festival de légumes avec jambon (option sans jambon)

Omelette aux poivrons grillés et mesclun

Pâtes puttanesca

### **Plat principal**

Poisson du jour, crème de fruits de mer et tiges de blettes braisées

Médailillon de joue de porc, émulsion de betterave et tahini

Entrecôte, pommes de terre sautées et poivrons du piquillo

Émulsion de riz, brocoli, potiron, épinards et chou-fleur

Tagliata de courgettes au pesto de basilic et à la feta

### **Dessert**

Gâteau au fromage avec de la crème glacée

Mousse au chocolat, à l'avocat et au tahini

Café avec brownie

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



24,00 € (TVA comprise )  
Boissons comprises  
Service de pain 1€