

Menú semanal
27 al 31 marzo
SERVICIO MEDIODÍA



El menú de hoy

Today's Menu

Entrante

Ensalada de bonito en aceite con pimientos asados, olivada y crujiente de tortilla de maíz
Hummus de garbanzos con cúrcuma y regañás
Arroz caldoso con setas Eringy, brócoli y colitas de langostino
Panaché de verduras con salsa romesco y aliño de frutos secos
Penne rigate a la carbonara

Plato principal

Tortilla de bacalao con ensalada de brotes
Pescado del día con coliflor emulsionada y refrito de piparras
Cordero al chilindrón
Vacataki de vaca madura con patatas fritas y pimiento de Piquillo a la plancha
Pollo con curry amarillo , arroz basmati y verduras escaldadas

Postre

Tarta de queso con helado
Macedonia de frutas con frutos rojos
Lingote de chocolate con naranja
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 bebida
Servicio de pan 1€

Asteko menua
Martxoak 27 tik 31 ra
EGUERDIKO ZERBITZUA



El menú de hoy

Today's Menu

Lehenengo platera

Hegaluze-entsalada oliotan piper erreekin, olibadiarekin eta arto-tortilla kurruskariarekin
Garbantzuhummusa kurkumarekin eta regañak
Arroz saldatsua Eringy perretxikoekin, brokolia eta otarrainxka-muinoekin
Barazki-panatxea romesko-saltsarekin eta fruitu lehorren ongailuarekin
Penne rigate carbonara erara

Plater nagusia

Bakailo-tortilla kimu-entsaladarekin
Eguneko arraina azalore emultsionatuarekin eta piper-frijituarekin
Arkumea txilindron erara
Behi helduaren xerra vacataki moduan, patata frijituekin eta pikillo piperrekin plantxan
Oilaskoa curry horiarekin, basmati arroza eta barazkiak

Postrea

Gazta-tarta izozkiarekin
Fruta-mazedonia fruitu gorriekin
Txokolate-lingotea laranjarekin
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
March 27 th to 31st
LUNCH SERVICE



El menú de hoy

Today's Menu

Starters

Salad of tuna in oil with roasted peppers, olives and crispy corn omelette

Chickpea hummus with turmeric and "regañas"

Rice with Eringy mushrooms, broccoli and prawn tails

Vegetable panache with romesco sauce and dried fruit dressing

Penne rigate carbonara style

Main course

Cod omelette with sprout salad

Fish of the day with emulsified cauliflower and fried red peppers

Chilindron lamb

Ripe beef vacataki with fried potatoes and grilled piquillo peppers

Chicken with yellow curry, basmati rice and blanched vegetables

Dessert

Cheese cake with ice cream

Fruit salad with red fruits

Chocolate bar with orange

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
27 au 31 mars
SERVICE DÉJEUNER

El menú de hoy

Today's Menu

Entrées

Salade de thon à l'huile avec poivrons grillés, olives et omelette de maïs croustillante

Houmous de pois chiches au curcuma et regañas

Riz aux champignons Eringy, brocolis et queues de crevettes

Panache de légumes avec sauce romesco et vinaigrette aux fruits secs

Penne rigate à la carbonara

Plat principal

Omelette au cabillaud avec salade de germes

Poisson du jour avec chou-fleur émulsionné et poivrons rouges frits

Agneau en chilindron

Vacataki de bœuf mûr avec pommes de terre frites et poivrons piquillos grillés

Poulet au curry jaune, riz basmati et légumes blanchis

Dessert

Gâteau au fromage avec glace

Salade de fruits aux fruits rouges

Barre de chocolat à l'orange

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€