

## Entrantes | Hasierakoak

Pincho del día  
Eguneko pintxo

## Primeros | Lehenengoak

Crema calabaza naranja y jengibre  
Kalabaza, laranja eta jengibre krema

Ensalada de quinoa, verduras asadas, lascas de parmesano, uvas pasas y reducción de balsámico

Kinoa entsalada, barazki erre, parmesano lauzak, mahaspasak eta baltsamiko erredukzioarekin

Crepes de hongos y gambas  
Onddo eta ganba krepeak

Lasaña de Calabacin, puerros, requesón y salsa bechamel  
Kalabazin lasaña, porru, gaztanbera eta bexamel saltsarekin

Ensalada de burrata, rúcula, tomates confitados y pesto (suplemento +4€)  
Burrata entsalada errukularekin, tomate konfitatu eta pestoarekin (+4€-ko gehigarria)

## Segundos | Bigarrenak

Arroz cremoso espinaca, queso crema y nuez  
Arroz krematsua, ziazerba, gazta krema eta intxaurreak

Bacalao en salsa verde  
Bakailua saltsa berdean

Pollo al curry de mango, arroz basmati y ensalada  
Oilaskoa mango curryarekin, basmati arroz eta entsalada

Duo de vieiras en salsa de cítricos, espárragos a baja temperatura, alcachofa confitada y mayonesa de yuzu (suplemento 6€)  
Bieira bikoitza, saltsa zitrikoan, zainzuriak tenperatura baxuan, orburu konfitatua eta yuzu mahonesa (6€ko gehigarria)

Entrecot 300g (suplemento +12€)  
Txahal-entrekota plantxan, patata eta piperrekin (gehigarria +12€)

Lingote de cordero sobre salsa de frutos rojos y menta con pure de Edamame (suplemento +10€)  
Arkume lingotea, fruitu gorri eta menta saltsan eta Edamame purea (gehigarria +10€)

## Postres | Postreak

Tarta de queso con coulis de frutos rojos  
Gazta tarta fruitu gorri coulisarekin

Tiramisu  
Tiramisua

Cremoso de mango  
Mango krematsua

Macedonia de frutas de estación  
Sasoiko fruta mazedonia

\*Pregunten por el postre fuera de carta

### Bodega incluida

Agua KM ZERO, y una botella de vino  
(Viñas del Vero) para cada 2 personas  
KM ZERO -ko ura eta ardo botila bat  
(Viñas del Vero) 2 pertsonarentzat

Mediodías de miércoles a domingo  
Asteazken iganderarteko eguerditan  
13:00 a 16:00h



MIÉRCOLES A VIERNES  
ASTEAZKENETIK OSTIRALERA

23€

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS  
LARUNBAT, IGANDE ETA JAIEGUNETAN

27,60€

Servicio de pan adicional/ Ogi zerbitzu gehigarria : 1€  
Pan adicional para celíacos / Zeliako ogi gehigarria: 1,5€

# Weekly Menu

## 30 SEPTEMBER - 04 OCTOBER

Wednesdays to Sundays at lunchtime  
13:00 a 16:00h

### Starters

Pintxo of the Day

### First Dish

Cream of orange pumpkin and ginger soup



Quinoa salad with roasted vegetables, shavings of Parmesan, raisins and a balsamic reduction



Mushroom and prawn crêpes



Lasagne with courgette, leeks, cottage cheese and béchamel sauce

Burrata salad



### Second Dish

Creamy rice with spinach, cream cheese and walnuts



Cod in green sauce



Chicken with mango curry, basmati rice and salad



Duo of scallops in citrus sauce, slow-cooked asparagus, candied artichoke and yuzu mayonnaise (€6 supplement)

Entrecôte 300 g (supplement +€12)

Lamb Loin on a red berry & mint sauce, served with edamame purée. (supplement +10€)



### Dessert

Tarta de queso coulis de frutos rojos



Tiramisu



Creamy mango dessert



Seasonal Fresh Fruit Salad

\*Please ask about our dessert of the day

#### Wine included

Locally sourced water & 1 wine bottle (Viñas del Vero) for every 2 people

WEDNESDAY TO FRIDAY

**23€**

Additional bread Service: 1€  
Additional celiac bread: 1,5€

SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS

**27,60€**

## Primeros / Lehenengoak / First Course

Croquetas caseras  
Etxeko kroketak  
Homemade croquettes

## Segundos / Bigarrenak / Main Course

Escalope de pollo milanesa y patatas fritas  
*Oilasko milanesa eskalopea eta patata frijituak*  
Breaded chicken escalope (milanese style) with  
french fries

## Postres / Postreak / Dessert

Surtido de helados  
*Izozki- aukera*  
Assorted ice creams

## Bebidas / Edariak / Drinks

Agua  
*Ura*

Un refresco  
*Freskagarri bat*

Water

Soft drink

MIÉRCOLES A VIERNES  
ASTEAZKENETIK OSTIRALERA

20,50€

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS  
LARUNBAT, IGANDE ETA JAIEGUNETAN

22€

 Cacahuetes

 Altramuces

 Sésamo

 Frutos con cáscara

 Apio

 Cerdo

 Crustáceos

 Gluten

 Huevo

 Lactosa

 Pescado

 Setas

 Soja

 Mostaza

 Molúscos



 Vegetariano

 Orgánico

 Vegano

 Sulfitos