

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

## Entrantes | Hasierakoak

Pincho del día  
Eguneko pintxo

## Primeros | Lehenengoak

Vichyssoise de manzana y puerro  
Sagar eta porru vichyssoisea



Ensalada de tomate con Ventresca y piparras  
Tomate entsalada mendrezka eta piparrekin



Albóndigas de garbanzo sobre puré de manzana picante  
Garbantzu albondigak sagarmin pure gainean



Falso risotto de hongos  
Onddo risotto faltsua



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



## Segundos | Bigarrenak

Risotto de calabaza  
Kalabaza risotoa



Bacalao con salsa de piquillos y espinaca  
Bakailua pikillo saltsan eta ziazerbak



Solomillo salsa de queso azul y puré de patatas  
Azpizuna gazta urdin saltsan eta patata purea



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 +10€)

*Txahal-entrekota plantxan, patata eta piperrekin (gehigarria +10€)*

## Postres | Postreak

Tarta de queso y coulis de frutos rojos  
*Gazta tarta eta fruitu gorrien koulisa*



Tarta de zanahoria  
Azenario tarta



Copa Helado Abba y crujiente de almendra  
Abba izozki kopa eta amanda krokantea



Macedonia de frutas de estación  
*Sasoiko fruta mazedonia*

### 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 personarentzat

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€



## Starters



Pintxo of the Day

## First Dish

Apple and Leek Vichyssoise 

Tomato Salad with Ventresca and Piparra Peppers  

Chickpea meatballs on spicy apple purée  



Mushroom faux risotto  




Burrata salad with rocket, confit tomatoes and pesto (supplement +4€) 

## Second Dish

Pumpkin risotto 


Cod with piquillo pepper and spinach sauce 

Sirloin steak with blue cheese sauce and mashed potatoes  



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

Beef entrecote 300g (supplement +10€)

## Dessert

Cheesecake with red berry coulis 

Carrot cake 

Abba ice cream sundae with almond crumble  

Seasonal fruit salad

### 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€**


 Cacahuets

 Altramuces


 Sésamo


 Frutos con cáscara  Apio


 Cerdo

 Crustáceos

 Gluten


 Huevo

 Lactosa

 Pescado

 Setas

 Soja

 Mostaza


 Molúscos



 Vegetariano

 Orgánico

 Vegano

 Sulfitos