

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

Entrantes | Hasierakoak

Pintxo del día
Egun pintxoa

Primeros | Lehenengoak

Crema de zanahoria, patata y cebolla
Azenario, patata eta tipula krema



Salpicón de gambas, piña, salsa cóctel sobre carpaccio de piña
Ganba-zipriztina, anana, koktel saltsa ananazko carpaccioaren gainean



Alubias de Tolosa con bacon y chistorra
Tolosako babarrunak hirugiharra eta txistorrarekin



Berenjenas rellenas con boloñesa vegetariana y bechamel de coco
Berenjenak, boloñesa begetarianoarekin eta kokozko bexamelarekin beteak



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



Segundos | Bigarrenak

Risotto de puerros, peras, azafrán y queso idiazabal
Porru, udare, azafrai eta idiazabal gaztaren risottoa



Lasaña de merluza
Legatz-lasagna



Pollo a la naranja estilo asiático con arroz basmati
Asiar erara egindako laranja oilaskoa basmati arrozarekin



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, con patatas y pimientos (suplemento +12€)
Txahal-entrekota plantxan, patata eta piperrekin (gehigarria +12€)

Postres | Postreak

Tarta de queso
Gazta tarta



Coulant de chocolate
Txokolatezko koulanta



Surtido de helados en copa con crocante de almendra
Askotariko izozkiak kopan, almendra krokantearekin



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€

Weekly Menu
MAY 20th - MAY 24th

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

Starters

Pintxo of the day

First Dish

Carrot, potato and onion Soup



Shrimp and pineapple salad with cocktail sauce served on a bed of pineapple carpaccio



Tolosa beans with bacon and chistorra sausage



Stuffed eggplant with vegetarian Bolognese sauce and coconut béchamel



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



Second Dish

Leek, Pear, Saffron, and Idiazabal Cheese Risotto



Hake Lasagna



Asian-style orange chicken with basmati rice



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



Beef entrecote 300g (supplement +12€)

Dessert

Cheesecake



Chocolate lava cake



Ice cream assortment in a sundae cup with crunchy almonds



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