

MENÚ DEL DÍA

Primero + Segundo
+ Postre + Bebida

14,90 € IVA INCL.
De lunes a viernes

18,50 € IVA INCL.
Noches (excepto sábado),
festivos y fin de semana

PRIMEROS

Paella de Mariscos (a mediodía)

Nuestra Sopa de pescado a la Donostiarra

Ensalada templada de pollo, cebolla en tempura
y salsa de miel y mostaza

 Espárragos con vinagreta de pimienta y AOVE

 Ensalada templada con gulas y txipis a la plantxa

 Ensaladilla rusa casera con atún

Pimientos de Piquillo rellenos de Bakalao

Croquetas de Jamón elaboradas con leche fresca

 Gambas a la plancha con limón y mahonesa

Rollitos de primavera con ternera y verduras frescas
(Premio Mugan)

Pasta a la carbonara con especias Italianas

 Tabla con charcutería variada del país

Ensalada César

 Cazuela de mejillones gallegos 1 kg a la marinera
Para 2 personas (+2 € por persona)



SEGUNDOS

Carrilleras de cerdo Ibérico con
patatas panadera

Lomo adobado a la plancha con ali-oli y fritas

Canelones caseros de Pollo asado con
queso Parmesano

Txuletillas de cordero plancha con patatas

Albóndigas de ternera en salsa con fritas

Pechuga de pollo plancha con carbonara de
hongos y patatas

San Jacobos caseros con fritas

Falso risotto de hongos con crujiente de queso

Escalope de ternera con patatas y piquillo (+2 €)

Entrecott de 350 gr plancha con patatas y piquillo (+5 €)

Verdurlitas saltadas con parmentier de patata y
huevo a baja temperatura

Bakalao con tomate, piperrada y panaderas

 Txipirones a la plancha con refrito, piperrada
y patatas (+2 €)

 Lubina de ración 350gr con panaderas (+3 €)

Salmón fresco a la plancha con salsa tartara
y patatas fritas (+2 €)

Tarta de queso con confitura de cereza negra

Tarta de queso al horno con sorbete
de frambuesa (+2€)

Yogourt griego con gelee de naranja sanguina

Tiramisu a base de mascarpone y cacao

Brownie de chocolate con nata montada

POSTRES CASEROS

 Flan de huevo con nata

Queso semicurado con membrillo (+2 €)

Torrija de brioche con crema inglesa

Cuajada de oveja con miel (en temporada)

Café o infusión

BEBIDAS INCLUIDAS

Por persona: 1/2 botella de vino, cerveza, refresco, agua o sangría

 Plato sin gluten apto para celíacos. Comuníquese sus intolerancias a los camareros.

MENU DU JOUR

Entrée + Plat principal
+ Dessert + Boisson

14,90 € TVA COMP.
De lundi à vendredi

18,50 € TVA COMP.
Soirs (sauf samedis),
week-ends et jours fériés

ENTRÉES


Paella de fruits de mer du jour (a midi)

Soupe de poisson traditionnelle

Salade tiède de poulet, tempura d'oignons,
sauce de miel et moutarde

 Aspergues avec vinaigrette de poivrons
et l'huile d'olive

 Salade tiède de piballes et chipirons à la plancha

 Macedoine de legumes et pommes de terre avec
thon et mayonnaise

Poivrons farcis à la morue

Croquettes maison de jambon serrano au lait fermier

 Crevettes a la plancha

Rouleux de printemps maison
(Prix mugan de la ville)

Pâtes carbonara aux épices italiennes

 Charcuterie du pays

Salade Cesar

 Marmite de moules 1 kg marinier
Pour 2 personnes (+2 € par personne)



PLATS PRINCIPAUX

Joues de porc ibérique, pommes
de terre au four

Filet de porc Ibérique, sauce aioli et frites

Canelloni au poulet et au parmesan

Côtelettes d'agneau et frites

Boulettes de veau en sauce et frites

Blanc de poulet grillé, sauce carbonara aux cèpes

Faux rissoto aux cèpes et fromage croquant


Cordon bleu maison de jambon blanc et fromage
avec frites

Steak de veau panné avec frites et poivrons (+2 €)

Entrecott de veau "350gr" grillé avec frites
et poivrons (+5 €)

Legumes sautées avec parmentier aux pommes
de terre et oeuf à baisse temperature

Morue sauce tomate, piperrade et pommes
de terre au four

 Txipirons plancha a l'ail, piperade et pomme
de terre au four (+2 €)

 Bar 350 gr et pommes de terre au four (+3 €)

Saumon frais grillé, sauce tartara et frites (+2 €)

Tarte au fromage avec confiture de cerise noir

Tarte au fromage au four avec sorbet au
framboises (+2 €)

Yaourt grec à la gelée d'orange sanguine

Tiramisu au mascarpone et au cacao

Brownie, chocolat chaude et chantilly

DESSERTS MAISON

 Flan caramel, chantilly

Fromage du país avec coing (+2 €)

Pain perdu de brioche sur crème anglaise

Caillé de lait de brebis (saison)

Café ou infusion

BOISSONS COMPRISES

Par personne: 1/2 bouteille de vin, bière, soda, eau plate ou sangria



Assiette sans gluten adapté aux cœliaques. Communiquez vos intolérances aux serveurs.