

RESTAURANTE - JATETXEA

# AROA BODEGAS

## EGUNEKO MENUA / MENÚ DEL DÍA

---

**Lehendabizikoak** Primeros

Ahuntz-gazta entsalada / Ensalada de queso de cabra  
edo  
Onddo Risottoa urdaiazpikoarekin / Risotto de hongos con jamón  
edo  
Pisto nahaskia urdaiazpikoarekin / Revuelto de pisto con jamón  
edo  
Espagetiak gazta urdinean intxaurrekin/ Espaguetis al queso azul con nueces

---

**Bigarrenak** Segundos

Azpizun eta kalabazin brotxetak / Brochetas de solomillo y calabacín  
edo  
Txerrikume errea (2 euroko gehigarria) / Gorrín asado (suplemento de 2 euros)  
edo  
Txerri salteatua curryan sagarrarekin / Salteado de cerdo al curry con manzana  
edo  
Ajoarrieroa / Ajoarriero  
edo  
Tripakiak Madrilgo eran / Callos a la madrileña

---

**Etxeko postreak** Postres Caseros

Arroz-esnea / Arroz con Leche  
edo  
Mamia / Cuajada  
edo  
Krema katalana / Crema catalana  
edo  
Banilla izozkia / Helado de vainilla  
edo  
Txokolate browniea / Brouni de chocolate

**Ogia – Ura** Pan - Agua

**16,00 € – B.E.Z.a barne eta kafea** I.V.A. Incluido + café 16,00 €

Botila ½ Jauna ardo onduaren Marinatu / Marinado ½ botella de nuestro Crianza Jauna

Zeliako edo janari-intolerantzia dutenendako sukaldaritzza  
Cocina para celíacos y personas con intolerancias alimentarias

*Buen provecho - On egin - Bon Profit- Bon appetit - Enjoy it*