



APERITIVO

+



PRIMI

+



SECONDI

+



DOLCI

+



VINO o ACQUA

Primi

Mejillones La Mamma: con salsa de tomate y albahaca

La Mamma muskuiluak: tomate eta albahaka saltsarekin

Parrillada de verduras con salsa romescu

Denboradako barazkiak parrilan romesku saltsarekin

Bowl vegano con quinoa, humus, legumbres, polenta y crudité de verduritas sobre carpaccio de remolacha y calabacín

Katilu beganoa kinoarekin, humusarekin, lekalekin, morokilarekin eta barazki "crudité"-a erremolatxa eta kalabazazko carpaccioarekin

Ensalada mixta con lechugas, tomate, cebolleta, huevo, bonito y aceitunas

Entsalada nahasia letxugarekin, tomatearekin, tipularekin, arrautzarekin, atunarekin eta olibekin

Salmorejo con crujiente de espinaca (o jamón)

"Salmorejo"-a espinaka kurruskariekin (edo urdaiazpiko iberikoarekin)

Ensalada de pasta con pollo crujiente y ricotta

Pasta entsalada, oilasko kurruskaria eta ricottarekin

Risotto de hongos y queso Idiazabal

Risottoa ondo eta Idiazabal gaztarekin

Spaghetti alla bolognese (también sin gluten)

Spaghetti bolognesa erara (gluten gabe ere)

Huevos rotos con jamón

Arrautza puskatuak urdaizpikoarekin

Secondi

Lubina alla puttanesca con papatas panadera

Lupina putaneska erara patata panadera-rekin

Costilla de cerdo con salsa barbacoa, ensalada y papatas panadera

Txerri sahieskia barbakoia saltsarekin entsala eta patata panadera-rekin

Entrecot con piquillos y fritas

Entrekot pikilo piper eta patata frijituekin

Lasaña de berenjenas con escalivada

Alberjina-lasagna eskalibadarekin

DOLCI



Tarta de chocolate

Txokolate tarta

Yogurt con coulis de frutas del bosque

Baso fruituzko jogurt naturala



Bowl vegano



Mejillones La Mamma



Lubina alla puttanesca



Yogurt con coulis de frutas del bosque



Spaghetti alla bolognese



Ensalada de pasta



Costilla a la barbacoa



Tarta de chocolate

Incluye pan, vino o agua. Lunes a jueves mediodía y noche, viernes mediodía. IVA incluido.



Sin gluten



Vegetariano

COCINA ABIERTA de 11:00 a 16:00h y 19:30 a 23:00h |



943 32 08 38 |

www.lapiazzettadegros.com



MENU

ASK ABOUT
TODAY'S
specials

full
MENU
15'95€

You can choose two starters to complete the menu

half
MENU
10'95€

Any one dish from the menu with dessert and drink



APERITIVO

+



PRIMI

+



SECONDI

+



DOLCI

+



VINO o ACQUA

Primi

Moules La Mamma: sauce tomate et basilic
La Mamma mussels: tomato sauce and basil

Grillade de légumes de saison et sauce romarin 🌱
Grilled seasonal vegetables with rosemary sauce

Bowl végétan avec quinoa, humus, légumes secs, polenta et crudité de légumes sur carpaccio de betterave et de courgette 🌱
Vegan bowl with quinoa, humus, pulses, polenta and vegetable "crudité" over a beet and courgetti "carpaccio"

Salade mixte avec laitue, tomate, oignon blanc, œuf, thon et olives 🌱

Mixed salad with lettuce, tomato, onions, egg, tuna and olives

Salmorejo et son croustillant d'épinard (ou de jambon) 🌱
Salmorejo with crispy spinach (or Spanish ham)

Salade de pâtes avec poulet croustillant et ricotta 🌱
Pasta salad with crispy chicken and ricotta

Risotto de cèpes et fromage Idiazabal
Wild mushrooms and Idiazabal Cheese Risotto

Spaghetti à la bolognaise (sans gluten aussi) 🌱
Spaghetti bolognaise (gluten free also available)

Oeufs brouillés avec jambon
Broken eggs with Spanish ham

Secondi

Filet de bar à la puttanesca avec des pommes de terre
Sea bass filet alla puttanesca with potatoes

Travers de porc à l'américaine avec salade et pommes de terre
BBQ pork ribs with salad and potatoes

Entrecôte de boeuf, poivrons de piquillo et frites
Rib steak with piquillo peppers and fries

Lasagne d'aubergines avec escalivada 🌱
Aubergine lasagne with escalivada

DOLCI



Gateau au chocolat 🌱
Chocolate Cake

Natural yoghurt with raspberry coulis 🌱
Yaourt nature et fruits des bois



Vegan bowl



La Mamma mussels



Sea bass alla puttanesca



Yaourt nature et fruits des bois



Spaghetti bolognaise



Pasta salad



BBQ pork ribs



Chocolate Cake

Includes bread and wine or water. VAT included. Served Monday to Thursday for lunch and dinner / Friday for lunch.