

Menú


La Piazzetta
deGros

MENÚ
completo




12'95€

Se pueden elegir dos primeros para formar el menú

medio
MENÚ

9'95€

Plato único a elegir entre todo el menú, con postre y bebida

COCINA ABIERTA de 13:00 a 16:00 y 19:30 a 22:30h ☎ 943 32 08 38 | www.lapiazzettadegros.com   

PRIMI



Risotto de hongos e Idiazabal



Mejillones La Mamma



Bowl vegano




Spaghetti bolognesa


Ensalada mixta con lechugas, tomate, cebolleta, huevo y bonito
Entsalada nahasia letxugarekin, tomatearekin, tipularekin, arrautzarekin eta atunarekin

Ensalada de pasta con pollo crujiente y ricotta
Pasta entsalada, oilasko kurruskaria eta ricottarekin


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

Huevos rotos con jamón
Arrautza puskatuak urdaizpikoarekin

 **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 kalabazako carpaccioarekin

Risotto de hongos y queso Idiazabal
Risottoa onddo eta Idiazabal gaztarekin

 **Spaghetti a la bolognesa (también sin gluten)**
Spaghetti bolognesa erara (gluten gabe ere)

 **Gnocchi de patata con pesto de albahaca y queso de cabra**
Patata Gnocchi-a pesto albakadun eta ahuntz-gaztadunarekin

SECONDI



Entrecot con piquillos y fritas



Bacalao confitado con salsa caponata



Lubina a la puttanesca



Costilla a la barbacoa

Costilla de cerdo con salsa barbacoa, ensalada y papatas panadera
Txerri sahieskia barbakoa saltsarekin entsala eta patata panadera-rekin

Entrecot con piquillos y fritas
Entrekot pikilo piper eta patata frijituekin




Pechuga de pollo con patatas
Oilasko-bularkia patata frijituekin

Bacalao confitado con salsa caponata siciliana
Bakailua konfitatua siziliar caponata saltsarekin .

Lubina a la puttanesca con papatas panadera
Lupina putaneska erara patata panadera-rekin

 **Lasaña de berenjenas con escalivada**
Alberjina-lasagna eskalibadarekin

DOLCI


-  **Tarta de chocolate**
Txokolate tarta
-  **Yogurt con coulis de frutas del bosque**
Basoko fruituekiko jogurt naturala
-  **Tarta de queso "de lo viejo"**
"Zahar aldeko" gazta tarta



Tarta de queso



Tarta de chocolate

 Sin gluten  Vegetariano




Incluye pan y bebida. Lunes a jueves mediodía y noche, viernes mediodía. IVA incluido.

Menu


La Piazzetta
deGros

full
MENU
12'95€
You can choose two starters to
complete the menu

half
MENU
9'95€
Any one dish from the menu
with dessert and drink

The KITCHEN is open from 13:00 to 16:00 and 19:30 to 22:30 ☎ 943 32 08 38 | www.lapiazzettadegros.com   

PRIMI



Risotto de hongos e Idiazabal



La Mamma mussels



Vegan bowl




Spaghetti bolognaise


Salade mixte avec laitue, tomate, oignon blanc, œuf, thon et olives
Mixed salad with lettuce, tomato, onions, egg, tuna and olives

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


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

Oeufs brouillés avec jambon
Broken eggs with Spanish ham

 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"

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)

 Gnocchi de pomme de terre au pesto de basilic et fromage de chèvre
Potato gnocchi with pesto and goat cheese

SECONDI



BBQ pork ribs



Cod fish confit with sicilian caponata



Sea bass à la puttanesca



BBQ pork ribs

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

Escalope de poulet et frites
Chicken breast with potatoes


Mourue confite à la sauce caponata sicilienne
Cod fish confit with sicilian caponata

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

 Lasagne d'aubergines avec escalivada
Aubergine lasagne with escalivada

DOLCI


 Gâteau au chocolat
Chocolate Cake

 Natural yoghurt with raspberry coulis
Yaourt nature et fruits des bois

 Tarte au Fromage "vieux quartier"
Cheesecake "old town style"



Cheesecake



Chocolate Cake

 Gluten free  Vegetarian

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