

## MENUA 2026KO UZTAILAREN 06TIK ABUZTUAREN 21 ARTE

### EUROPAR KONTINENTEKO GASTRONOMIA

UZTAILAREN 6A, ASTELEHENA	UZTAILAREN 7A, ASTEARTEA	UZTAILAREN 8A, ASTEAZKENA	UZTAILAREN 9A, OSTEKUNA	UZTAILAREN 10A, OSTIRALA
Beterrabak <b>BIO</b> intxaurrekin Arrain ogiztatua <b>MSC</b> Irrisa <b>IGP Camargue</b> Tomate coulisa Uneko gasna	Pazteka, feta, oliba olioia <b>Grillimakkara</b> <b>Hutspot BIO</b> *** Sasoiko fruta	Tomateak ozpin-oliotan Barazki bolak Semola <b>BIO</b> <b>Kapunata</b> <b>Paczki</b>	<b>Mizeria</b> <b>MSC</b> legatz xerra thailandiar saltsan Garia <b>BIO</b> Brokoli <b>BIO</b> Banillazko jogurta <b>BIO</b> "Cazaubon"	*** <b>Carbonnara krema</b> Penne <b>BIO</b> Sagar-purea <b>BIO</b> Bixkotxa <b>BIO</b>
UZTAILAREN 13A, ASTELEHENA	UZTAILAREN 14A, ASTEARTEA	UZTAILAREN 15A, ASTEAZKENA	UZTAILAREN 16A, OSTEKUNA	UZTAILAREN 17A, OSTIRALA
Uraza, ogi koskorak, emmental Oilasko bularkia <b>HVE</b> "Fermiers Landais" curryarekin Dilistak <b>IGP</b> *** <b>Camembert</b>	<b>Besta Nazionale</b>	Arto eta ahuntz gasna entsalada Gari nuggetak Bulgur <b>BIO</b> Ketchup Banana <b>RUP</b>	Euskal patea <b>HVE</b> "Ferme les Acacias" Txerriki lepoa <b>IGP</b> 'Massonde' Patatak labean Babarrun lauak bio Sasoiko fruta	Tomatea eta oliba berdeak Legatza kubotan zerealekin <b>MSC</b> Pipette pasta <b>BIO</b> *** <b>Risalamande BIO</b>
UZTAILAREN 19A, ASTELEHENA	UZTAILAREN 21A, ASTEARTEA	UZTAILAREN 22A, ASTEAZKENA	UZTAILAREN 23A, OSTEKUNA	UZTAILAREN 24A, OSTIRALA
Charenteko meloia Hegaztia, belar-saltsa <b>Porkkanalaatikko</b> *** Mulixka konpota <b>HVE</b>	Piemonteko entsalada <b>Maultaschen</b> Uraza *** <b>Opiltxoak</b>	Pastanagre birrinduak <b>BIO</b> mahatsekin <b>Rozemarijn MSC gemarineerde vis</b> Maccheroniak <b>BIO</b> Baratxuri kuintxo <b>Brie</b>	Ur meloia Solomoa saltsan Ilar zuriak "Euskal Baserri" *** <b>Kiseko Mlyako BIO</b>	Gari entsalada <b>BIO</b> <b>Patata-tortilla</b> Ilar lekak perrexilarekin <b>CE2</b> *** Anana konpota
UZTAILAREN 27A, ASTELEHENA	UZTAILAREN 28A, ASTEARTEA	UZTAILAREN 29A, ASTEAZKENA	UZTAILAREN 30A, OSTEKUNA	UZTAILAREN 31A, OSTIRALA
Xingar kroketak Oilaskoa xerratan onddo kremarekin <b>BIO</b> kinoa eta kasha *** Sasoiko fruta	Meloi berdea Arrain xerra <b>MSC</b> minetarekin Farfalle-ak <b>BIO</b> *** Azukredun jogurt naturala <b>HVE</b> "Ximun eta Xabi"	Landako arroltze gogorra <b>maionesarekin</b> <b>IGP</b> dilista bolognesa Irrisa <b>BIO</b> *** Udare-konpota <b>HVE</b>	Uraza <b>Parek v rohliku</b> Patata atalak *** Sasoiko fruta	Tomatea eta feta <b>AOP</b> Hegazti Cordon bleu-a "Aldabia" <b>HVE</b> Ilarnabar currya, espinakak *** Croc Lait <b>BIO</b>

