

# Aste Nagusia 2018

CARTA  
KARTA  
A LA CARTE

**HOTEL CARLTON**  
★★★★★

## CARTA | KARTA | A LA CARTE

### Para compartir | Partekatzeko | For sharing

Láminas de salmón "Keia" con mahonesa japonesa y crema de wasabi "Keia" izokin xerrak Japoniako maionesarekin eta wasabi kremarenkin Slices of "Keia" salmon, Japanese mayonnaise and creamy wasabi	16,00 €
Tabla de Jamón ibérico, tomate triturado y pan tostado Urdaiatzpiko iberiko ohola, tomate birrinduarekin eta ogi txigortuarekin Iberian ham, puréed tomato and toast platter	24,00 €
Gamba blanca de Huelva y alioli de ajo negro Huelvako ganba zuria eta baratzuri beltzezko ali-oli Huelva white prawns and black garlic aioli	21,00 €
Croquetas de Jamón ibérico y crujiente de frutos secos (6 unidades) Urdaiatzpiko iberiko eta fruitu lehor kurruuskari kroketa (6 unitate) Iberian ham croquettes and nut crisps (6 units)	11,00 €
Croquetas de Txipirón y maíz tostado (6 unidades) Txipiroi eta arto txigortu kroketa (6 unitate) Squid and toasted corn croquettes (6 units)	11,00 €
Ensaladilla de Txangurro y Langostinos Txangurru eta otarrainxka entsaladilla Txangurro crab and king prawn salad	15,00 €
Mejillones con tomate picantitos Muskilu pikanteatuak tomatearekin Spicy mussels with tomato	16,00 €
Rabas de Begi Haundis frescas Begihandi eratzun freskoak Fresh begihandi [cuttlefish]	16,00 €
Medallón de foie casero, terroso de chocolate y caramelo de arándanos Foie-medailloia, txokolate lurrua eta ahabilizko karamelua Homemade foie medallion, chocolate crumble and cranberry caramel	14,00 €
Anchoas de Santoña aliñadas Ondutako Santoñako antxoak Seasoned Santoña anchovies	14,00 €
Surtido de quesos Askotariko gaztak Assorted cheeses	13,00 €

### De primero | Lehenengoa | First courses

Salmorejo de cerezas, tartar de gambas y crujiente de ibéricos Gerezikoa salmorejoa, ganba tartara eta iberiko txigortuak Cheery salmorejo, shrimp tartar and crispy Iberian cured meats	15,00 €
Ensalada de Tomate del país aliñado Ondutako bertako tomate entsalada Seasoned local tomato salad	13,00 €
Ensalada de Bogavante, cremoso de aguacate y mahonesa de curry rojo Abakando entsalada, ahuakate krematsua eta curry gorriko maionesarekin Lobster salad, avocado cream and red curry mayonnaise	25,50 €
Sashimi dulce de atún rojo, crema citrica de cigalas y cuc-cus Hegalabur sashimi gozoa, zigala krema zitrikoa eta kuskusa Red tuna sashimi, Norway lobster citric cream and couscous	17,00 €
Espárragos jumbo asados con Romesco de avellanas y huevo a 63º Jumbo zainzuri erreak hur romescua eta arrautza 63ºtan Jumbo roasted asparagus with hazelnut romesco sauce and egg cooked at 63 °C	15,00 €
Risotto caldoso de crustáceos y carabinero Krustazeo eta ikzirkatzar risotto saldatsuak Rice soup with crustaceans and scarlet shrimp	16,00 €

Aste Nagusia 2018

### Pescados | Arrainak | Fish

Lomo de bacalao confitado, cremoso de hongos y pimientos asados Bakailao-solomo konfitatua, onddo krematsua eta piper erreak Cod sirloin confit, mushroom cream and roasted peppers	20,00 €
Tataki de bonito del norte, piperrada y esencia de vainilla ahumada Hegaluze tatakia, piperrada eta banilla ketu esentzia White tuna tataki over piperade and smoked vanilla essence	20,00 €
Begi haundis en su tinta y arroz salteado de hortalizas Begihandiak beren tintan eta barazki arroz salteatua Begihandi (cuttlefish) in its ink and sautéed rice with vegetables	20,00 €
Merluza asada, cremoso de boniato y nube de ostra Legatz erreaa, batata krematsua eta ostra lainoa Roasted hake, sweet-potato crème and oyster mousse	20,00 €

### Carnes | Haragiak | Meat

Hamburguesa de buey wagyu, patatas gajo y pan brioche Wagyu idi hanburgesa, patata atalak eta brioche ogia Wagyu ox burger, potato wedges and brioche bun	17,00 €
Carrilleras de Ternera, puré fino de vainilla, setas del día y teriyaki Txahal-masailak, banilla pura fina, eguneko perretxikoak eta teriyakia Beef cheeks, fine vanilla purée, fresh mushrooms and teriyaki sauce	18,00 €
Rabo de Buey estofado a la manera tradicional Idi-isatsa ohiko erregosia Traditionally stewed oxtail	19,00 €
Tourdenón de ternera asado, gratén de verduras y perigourdine de eucalipto Txahal tourdenón, barazki gainerreak eta eukalipto perogourdinea Roasted beef tournefo, vegetable gratin and eucalyptus Perigourdine sauce	24,00 €

### Postres | Postreak | Desserts

Pastel semiliquido de chocolate y castañas dulces Txokolate eta gaztaina gozoen pastel erdilikidea Semi-liquid chocolate and sweet chestnut cake	7,00 €
Pastel de queso al horno y helado de polen Gazta pastela labean erreaa eta lore-hauts izozkia Baked cheesecake and pollen ice-cream	7,00 €
Tatin de manzana y helado de leche del día Sagar tatin eta eguneko esne izozkia Apple pie and fresh milk ice-cream	7,00 €
Cremoso de Idiazabal, arándanos y crumble dulce Idiazabal, ahavia eta crumble gozoaren krematsua Cream of Idiazabal cheese, blueberry and sweet crumble	7,00 €
Espumoso de yogur griego y sorbete de manzana ácida Apardun jogurt greziar erara eta sagar gazi sorbetea Frothy Greek yoghurt with green apple sorbet	7,00 €
Sopa tropical de mango, lima helada y curry rojo Mangozko zopa tropikal, lima izoztua eta curry gorria Mango tropical soup, frozen limes and red curry	7,00 €
Ruso de avellana, canela y chocolate blanco Hur, kanela eta txokolate zurizko pastel errusiarra Hazelnut, cinnamon and white chocolate meringue cake	7,00 €

10% IVA incluido. / % IVA included. / 10% DEZA barne Jatebeak 21:00etik 24:00etara zabalik egongo da / 10% VAT included.

Diseñamiento de información en materia de Alergias e Intolerancias a disposición de nuestros clientes.

Reglamento (UE) nº 1169/2011

Información de alergias e intolerancias para personas con dietas especiales.

Reglamento (UE) nº 1169/2011

Regulation (EU) No. 1169/2011

Alergia eta intolerancia informazioa daudugune gure bereneko eskuetan.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 Zbk. (EE) Araudua

Information related to food allergies and intolerances is available for our clients.

Regulation (EU) No. 1169/2011

LA COCINA  
DEL RESTAURANTE  
permanecerá abierta para el  
servicio de cenas de 21:00 a 24:00 h.

JATETXEKO SUKALDEA  
21:00etik 24:00etara  
egongo da zabalik  
afariak emateko.

RESTAURANT KITCHEN  
will remain open for dinner  
service between 21:00  
to 24:00 p.m.

HOTEL CARLTON

★★★★★

ARÁNZAZU HOTELS

Tel.: 94 416 22 00

carlton@aranzazuhotels.com