

JUEVES | OSTEGUNA | THURSDAY

**LA COCINA
DEL RESTAURANTE**
permanecerá abierta para
almuerzos de 13:30 a 16:00 h.

JATETXEKO SUKALDEA
13:30etatik 16:00etara
egongo da zabalik bazkariak emateko.

RESTAURANT KITCHEN
will remain open for lunch service
from 1.30 PM to 4.00 PM

Aste Nagusia

LUNCH MENU
MENÚ
ALMUERZO
BAZKARIEN
KARTA


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

Tel.. 94 416 22 00
carlton@aranzazuoteles.com


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

JUEVES | OSTEGUNA | THURSDAY

Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

Marmitako de bonito del cantábrico
Kantauriko hegaluze marmitakoa
Cantabrian white tuna Marmitako

Salmorejo de fresas y tartar de gambas
Marrubi salmorejo eta gamba tartar
Strawbwrry salmorejo and shrimp tartar

Pisto de hortalizas y huevo a 64º
Barazki pistoa eta arrautza 64º-tan
Vegetable ratatouille and egg cooked at 64 °C

Hummus de remolacha y crudites de hortalizas
Erremolatxa hummusa eta barazki cruditeak
Beetroot hummus and vegetables crudites

Risotto meloso de mejillones y langostinos al parmesano
Muskuilu eta ganba risotto
Green risotto with mussels and prawns

Espárragos trigueros salteados con panceta ibérica a 64ºC
Esparrago basatiak, iberiako hirugiharrarekin
Wild asparagus sautéed with Iberian bacon al 64ºC

Cocido de alubias rojas con todos sus sacramentos
Babarrun gorri eltzekoa sakramentu guztiekin
Red bean stew with braised meats

Pescado y carnes | Arrainak eta haragiak | Fish and meat

Taco de bacalao dos gustos (pil pil y bizkaina)
Bakailao-zatia bi eratara (pil pil eta Bizkaiko erara)
Cod block, two ways (pil-pil and Biscayan-style)

Supremas de salmón al horno, cremoso de lombarda y setas del día
Izokin labean egindako Gorena, aza gorri krematsua eta eguneko perretxikoak
Baked salmon supreme, creamy red cabbage and mushrooms

Centro de sapito asado con piperada y emulsión de bilbaína
Zapo erdialde errea piperrada eta Bilboko erako emultsioa
Roasted monkfish centre with piperade and "Bilbaina" emulsion

Rabo de buey estofado a la manera tradicional
Idi-isatsa ohiko eran erregosia
Traditionally stewed oxtail

Presa de ternera asada, verduras al wok y salsa de oporto
Behi errea, wok-ean frijitutako barazkiak eta porto ardo saltsa
Roasted beef, wok fried vegetables and port wine sauce



Postres | Postreak | Desserts

Espumoso de coco y helado de piña
Koko crema eta anana izozkia
Coconut cream and pineapple ice cream

Tarta de queso al horno y helado de polen
Gazta pastela labean errea eta lore-hauts izozkia
Baked cheesecake and pollen ice-cream

Pastel Ruso crujiente y helado de dulce de leche
Errusiako tarta kurruskaria eta toffee izozkia
Crunchy Russian cake and toffee ice cream

Torrija caramelizada y helado de leche del día
Torrada karamelizatua eta eguneko esne izozkia
Caramelized French toast and fresh milk ice cream

Crema dulce de mango caramelizado y helado de fruta de la pasión
Apardun jogurta greziar erara eta sagar gazi sorbetea
Sweet caramelized mango cream and passion fruit ice cream

Bebidas | Edariak | Drinks

Vino Tinto D.O.C. Rioja - Blanco Rueda
Agua microfiltrada | Ur mikroiragazkia | Microfiltered wáter
Café | Kafea | Coffee

59,50€

10% I.V.A. incluido. / % 10eko BEZa bame / 10% VAT included

Otros platos | Beste plater batzuk | Other dishes

Jamón Ibérico cortado a cuchillo y pan de cristal 32,00 €
Iberiko Urdaiazpikoa eta ogi txigortuarekin
Iberian ham and toast platter
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Ensalada de bogavante al vapor con sus salsas naturales 37,00 €
Abakando-entsalada lurrunetan bere saltsa naturalekin
Steamed European lobster salad with its natural sauces
(suplemento 15€) (15€-ko gehigarria) (€15 supplement)

Risotto negro de begihaundis y parmesano 24,00 €
Begihaundiko risotto eta parmesanoa
Black begihaundis and parmesan risotto
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Tournedó de ternera asado y parmentier de hongos 28,00 €
Txahal tournedoa eta perretxiko parmentier krema
Sirloin a la broche with mushrooms cream
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Fricandó de rape y carabineros 30,00 €
Rape Fricando
Monkfish and prawns fricando
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

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

Reglamento (UE) nº 1169/2011

Alergia eta Intolerantziei buruzko informazioa daukagu gure bezeroen eskura.

1169/2011. Zbk. (EB) Araudia

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

Regulation (EU) No. 1169/2011