

LUNES | ASTELEHENA | MONDAY

**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@aranzazuhotels.com


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

LUNES | ASTELEHENA | MONDAY

Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

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

Gazpacho andaluz y guarnición de jamón ibérico y hortalizas
Andaluziar gazpatxo urdaiazpiko iberiko eta barazki goarnizioarekin
Andalusian gazpacho with vegetable and Iberian ham garnish

Ensalada templada de rape y langostinos al wok
Zapo eta wokean egindako otarrainxka entsalada epela
Warm monkfish salad with wok-cooked king prawn

Salpicón de pulpo y mejillones, sopa fría de tomate y caviar cítrico
Olagarro eta muskuilu salpicon, tomate zopa eta zitriko kabiarra
Octopus and mussel salpicon, cold tomato soup and citrus caviar

Arroz caldoso de pulled pork y queso de cabra
Txerry haragi xehatu eta ahuntz gazta arroza
Pulled pork and goat cheese rice

Pasta fresca a la carbonara con guanciale y parmesano
Pasta freskoa carbonara, guanciale eta parmesanoarekin
Fresh carbonara pasta with guanciale and parmesan

Cocido de pochas con carrilleras estofadas
Potxa eltzekoa masail erregosiekin
Fresh beans with cheeks stew

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)

Tataki de bonito del norte sobre piperrada y esencia de vainilla ahumada
Hegaluze tatakia, piperrada eta banilla ketu esentzia gainean
White tuna tataki over piperade and smoke vanilla essence

Lomo de merluza asada, espumoso cítrico y zamburiñas a la plancha
Legatz-solomo errea, zitriko txinpartatsuak eta nieira erreak
Roasted hake loin, sparkling citrus and grilled scallops

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

Secreto ibérico, patatas gajo asadas y mojo colorado
Iberiako sekretua, patata erreak eta mojo coloradoa
Iberian secret, roasted potato wedges and mojo colorado



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 cream of Iberian cured meats & mushrooms
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Fricando 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