

MIÉRCOLES | ASTEAZKENA | WEDNESDAY

**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

MIÉRCOLES | ASTEAZKENA | WEDNESDAY

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 de pollo crujiente, queso de cabra gratinado y aliño balsámico
Oilasko kurruskari eta ahuntz gazta gainerre entsalada onkailu baltsamikoarekin
Crispy chicken salad with goat cheese gratin and balsamic dressing

Puerros gratinados a la trufa de verano y torreznos fritos
Porru gratinatuak udako trufarekin eta torrezno frijituekin
Leeks au gratin with summer truffle and fried torreznos

Raviolis de espinacas, ricota y crema de jamón ibérico
Espinaka eta ricotta ravioli, eta iberiar urdaiazpiko krema
Spinach, ricotta and Iberian ham cream ravioli

Risotto de Boletus Edulis, velo de papada ibérica y parmesano
Edulis Boletus risottoa eta txerri iberikoaren masailezurra
Boletus edulis risotto, Iberian jowl veil and truffled parmesan cheese

Cocido de pochas con pulpo en salsa verde
Potxa eltzekoa olagarroarekin
Fresh bean stew with octopus

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)

Lomo de Bonito del norte en su salsa de tomate natural
Hegaluze-solomoa bere tomate natural saltsan
White tuna sirloin in fresh tomato sauce

Centro de merluza a la romana, espumoso de tinta de txipirón y pimientos asados
Erromatar legatza, txibia tintako krema eta piper erreak
Roman style hake, squid ink cream and roasted peppers

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

Tataki de ganado mayor, parmentier y pimientos verdes fritos
Behi tatakia, parmentier krema eta piper verde frijituak
Oven-roasted beef tataki, with parmentier cream and roasted green peppers



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 meteria 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