

MIÉRCOLES | ASTEAZKENA | WEDNESDAY



Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

Marmitako de bonito del cantábrico
Kantauriko hegaluze marmitakoa
Cantabrian 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

Espárragos jumbo gratinados con salsa Romesco de avellanas y lascas de jamón de bellota
Jumbo zainzuri gainerreak hur romescua eta ezkur-urdaiazpiko puskekin
Grilled jumbo asparagus with hazelnut Romesco sauce and slices of acorn-fed ham

Raviolis de salmón fresco y setas de temporada
Izokin fresko ravioliak eta sasoiko perretxikoak
Fresh salmon ravioli with seasonal mushrooms

Risotto de Boletus Edulis y parmesano trufado
Edulis Boletus risottoa eta parmesano trufatua
Boletus edulis risotto and truffled parmesan cheese

Cocido de pochas con codornices
Potxa eltzekoa galeperrekin
Fresh bean stew with quails

Pescado y carnes | Arrainak eta haragiak | Fish and meat s

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
Hegaluzer solomoa bere tomate natural saltsan
White tuna sirloin in fresh tomato sauce

Centro de merluza asado, cremoso de boniato y nube de ostras
Legatz erdialde errea, batata krematsua eta ostra lainoa
Roasted hake centre, sweet-potato crème and oyster mousse

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

Entrecôte de ternera al horno, crema avainillada y pimientos rojos asados
Txahal-entrekota labean, banilla kutsuko krema eta piper gorri erreak
Oven-roasted beef entrecôte, with vanilla-infused cream and roasted red peppers

Postres | Postreak | Desserts

Pastel de chocolate y helado de vainilla natural
Txokolate tarta eta bainilazko izozki naturala
Chocolate cake and natural vanilla ice cream

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

Tatín de manzana y helado de leche del día
Sagar tatina eta eguneko esne izozkia
Apple pie and fresh milk ice-cream

Cremoso de cuajada, arándanos y crumble dulce
Mamia krematsua, ahabiak eta crumble gozoa
Creamy curd, blueberries and sweet crumble

Espumoso de yogurt griego y sorbete de manzana ácida
Apardun jogurta greziar erara eta sagar gazi sorbetea
Frothy Greek yoghurt with green apple sorbet

Bebidas | Edariak | Drinks

Vino Tinto D.O.C. Rioja - Blanco Rueda
Agua mineral | Ur minerala | Mineral water
Café | Kafea | Coffee

61,00 €

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

Otros platos | Beste plater batzuk | Other dishes

Paletilla de jamón Ibérico y pan de cristal 26,00 €
Urdaiazpiko iberiko ohola eta ogi txigortuarekin
Iberian ham and toast platter
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Ensalada de bogavante al vapor con sus salsas naturales 36,00 €
Abakando-entsalada lurrunetan bere saltsa naturalekin
Steamed European lobster salad with its natural sauces
(suplemento 15€) (15€-ko gehigarria) (€15 supplement)

Risotto caldoso con abacanto (Mínimo 2 pax.) 36,00 €
Arroza abakandoarekin (gutxienez, 2 lagun.)
Rice with European lobster (2 people min.)
(suplemento 15€) (15€-ko gehigarria) (€15 supplement)

Solomillo al foie asado, crema de ibéricos y hongos 28,00 €
Azpizun errea brochen, iberiko eta onddo-krema
Sirloin a la broche with cream of Iberian cured meats & mushrooms
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Lubina "brillant savarin" confitada y crema de hortalizas 31,00 €
Lupia-zati gorena konfitatua eta "brillant savarin" barazki-krema
Sea-Bass Confit Supreme & cream of vegetables "Brillant savarin"
(suplemento 15€) (15€-ko gehigarria) (€15 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

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@aranzazuhotels.com


HOTEL CARLTON
★★★★★