

JUEVES | OSTEGUNA | THURSDAY



Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

Marmitako de bonito del cantábrico
Kantauriko hegaluze marmitakoa
Cantabrian tuna Marmitako

Gaspacho 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 y cremoso de anchoíllas
Oilasko kurruskari eta antxoa krematsu entsalada
Crunchy chicken salad with anchovy cream

Tagliatelles salteados con boloñesa al oporto y gratinado de parmesano
Tagliatelleak Bolognako eran oporto ardoarekin eta parmigiano gainerrea
Sautéed Bolognese Port-infused tagliatelle and parmigiano gratin

Arroz caldoso de rape y almejas en salsa verde
Zapo arroz saldatsua eta txirlak saltsa berdean
Rice soup with monkfish and clams in green sauce

Verduras salteadas con marinado de soja cítrica y huevo a 63º
Barazki salteatuak soja zitrikozko marinatuarekin eta arrautza 63ºtan
Sautéed vegetables with citrus-infused soy sauce marinade and egg cooked at 63 °

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 con hongos a la provenzal y aire de eneldo
Izokin zati gorenak labean proventzal eran prestatutako onddoekin eta aneta airea
Oven-roasted salmon sirloin with Provençal mushrooms and dill-foam

Centro de rape 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

Tournedo de ternera asado, graten de verduras y perigourdine de eucalipto
Txahal tourdenóa, barazki gainerreak eta eukalipto perogourdinea
Roasted beef tournedo, vegetable gratin and eucalyptus Perigourdine sauce

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 lurrinetan 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 savarín" confitada y crema de hortalizas 31,00 €
Lupia-zati gorena konfitatua eta "brillant savarín" barazki-krema
Sea-Bass Confit Supreme & cream of vegetables "Brillant savarín"
(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

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@aranzazuhotels.com


HOTEL CARLTON
★★★★★