

# SÁBADO | LARUNBATA | SATURDAY



## Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

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

**Salmorejo de cerezas, tartar de gambas y crujiente de ibéricos**  
Gerezizko salmorejoa, ganba tartarra eta iberiko txigortuak  
Cherry salmorejo, shrimp tartar and crispy Iberian cured meats

**Ensalada de tomate del país, cebolleta confitada y ventresca de bonito**  
Bertako tomate, tipuleta konfitatu eta hegaluze mendrezka entsalada  
Salad with local tomatoes, caramelised onions and tuna belly fillet

**Láminas de salmón "Keia", mahonesa japonesa y cremoso de wasabi**  
"Keia" izokin xerrak Japoniako maionesarekin eta wasabi krematsuarekin  
Slices of "Keia" salmon, Japanese mayonnaise and creamy wasabi

**Arroz caldoso de crustáceos y carabinero**  
Krustazeo eta izkiratzar arroz saldatsua  
Rice broth with crustaceans and scarlet shrimp

**Tagliatelles frescos con crema de solomillo y champiñones**  
Tagliatelle freskoak azpizun eta barrengorri saltsarekin  
Fresh tagliatelle with sirloin and mushroom sauce

**Cocido de pochas con almejas en salsa verde**  
Potxa eltzekoa saltsa berde erako txirlekin  
Fresh bean stew and clam with green sauce

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

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

**Supremas de merluza asada, cremoso de boniato y nube de ostras**  
Legatz zati goren erreak, batata krematsua eta ostra lainoa  
Roasted hake loin, sweet-potato crème and oyster mousse

**Lomo de bonito del norte en su salsa de tomate natural**  
Hegaluze-solomoa bere tomate natural saltsa  
White tuna in fresh tomato sauce

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

**Solomillo de ternera asado, graten de verduras y perigourdine de eucalipto**  
Txahal-azpizun errea, barazki gainerreak eta eukalipto perigourdine  
Roasted beef sirloin, 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

<b>Paletilla de jamón Ibérico y pan de cristal</b> Urdaiazpiko iberiko ohola eta ogi txigortuarekin Iberian ham and toast platter (suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)	26,00 €
<b>Ensalada de bogavante al vapor con sus salsas naturales</b> Abakando-entsalada lurrunetan bere saltsa naturalekin Steamed European lobster salad with its natural sauces (suplemento 15€) (15€-ko gehigarria) (€15 supplement)	36,00 €
<b>Risotto caldoso con abacanto (Mínimo 2 pax.)</b> Arroza abakandoarekin (gutxienez, 2 lagun.) Rice with European lobster (2 people min.) (suplemento 15€) (15€-ko gehigarria) (€15 supplement)	36,00 €
<b>Solomillo al foie asado, crema de ibéricos y hongos</b> 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)	28,00 €
<b>Lubina "brillant savarín" confitada y crema de hortalizas</b> Lupia-zati goren konfitatua eta "brillant savarín" barazki-krema Sea-Bass Confit Supreme & cream of vegetables "Brillant savarín" (suplemento 15€) (15€-ko gehigarria) (€15 supplement)	31,00 €

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

SÁBADO | LARUNBATA | SATURDAY

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  
Magusia*

LUNCH MENU  
MENÚ  
ALMUERZO  
BAZKARIEN  
KARTA

  
**HOTEL CARLTON**  
★★★★★  
ARÁNZAZU HOTELES

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

  
**HOTEL CARLTON**  
★★★★★