

DOMINGO | IGANDEA | SUNDAY

**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@aranzazuoteles.com


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

DOMINGO | IGANDEA | SUNDAY

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

Pisto de hortalizas y huevo a 64º

Barazki pistoa eta arrautza 64º-tan
Vegetable ratatouille and egg cooked at 64 °C

Tarrina de foie micuit, confitura de higo, teja cítrica y tierra de cacao

Micuit foie ontzitxo, piku konfitura, teila zitrikoa eta kakao hautsa
Mi-cuit foie gras terrine, fig jam, citrus tile wafer and ground cocoa

Ensalada de tomate repelado y tacos de salmón ahumado "Keia"

Zuritutako tomate entsalada eta Keia izokin ketu dadoak
Peeled tomato and Keia smoked salmon cubes salad

Risotto meloso de mejillones y langostinos al parmesano

Rissoto berdea muskuiluekin eta otarrainxkekin
Green risotto with mussels and prawns

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)

Centro de sapito asado con piperada y emulsión de bilbaína

Zapo erdialde errea piperrada eta Bilboko erako emultsio
Roasted monkfish centre with piperade and "Bilbaina" emulsion

Caldereta de pescados y crema de hortalizas y cigalas

Arrain kaldeirada eta barazki eta zigala krema
Fish stew with vegetable and Norway lobster cream

Rabo de buey estofado a la manera tradicional

Idi-isatsa ohiko eran erregosia
Traditionally stewed oxtail

Costillar de cerdo ibérico y lacado agridulce de mango

Txerri saiheski iberikoa eta mango laka gazi-gozoa
Iberian pork ribs and sweet and sour mango lacquer

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

Aste Nagusia

Postres | Postreak | Desserts

Brownie de chocolate y helado de vainilla natural

Txokolatzeko brownie eta bainilazko izozki naturala
Chocolate brownie and natural vanilla ice cream

Tarta de queso al horno y helado de polen

Gazta pastela labeen 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

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 microfiltrada | Ur mikroiragazkia | Microfiltered water
Café | Kafea | Coffee

58,50€

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

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

Abakando-entsalada lurruntan bere saltsa naturalekin
Steamed European lobster salad with its natural sauces
(suplemento 15€) (15€-ko gehigarria) (€15 supplement)

Risotto negro de begihaundis y parmesano

Begihandiko risotto eta parmesanoa
Black begihaundis and parmesan risotto
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Tournedó de ternera asado y cremoso de chirivías

Txahal tournedoa eta txiribien krema
Sirloin a la broche with cream of Iberian cured meats & mushrooms
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Rape asado, cebolletas glaseadas y pilpil de hongos

Zapoa erreta, tipulin glaseatuak eta pilpila
Baked monkish, glazed spring onions and mushroom pipil
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

26,00 €

36,00 €

24,00 €

26,00 €

28,00 €