

JUEVES | OSTEGUNA | THURSDAY

# Aste Nagusia

**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

LUNCH MENU  
MENÚ  
ALMUERZO  
BAZKARIEN  
KARTA

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

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

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

# JUEVES | OSTEGUNA | THURSDAY

## 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*

### 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*

### 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 63º*

### 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 ondoekin eta aneta airea  
*Oven-roasted salmon sirloin with Provençal mushrooms and dill-foam*

### Centro de sapito 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*

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

Txokolatezko brownie eta bainilazko izozki naturala  
*Chocolate brownie and natural vanilla 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*

### 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)

26,00 ~~25,00~~ €

### Ensalada de bogavante al vapor con sus salsas naturales

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

36,00 ~~36,00~~ €

### Risotto negro de begihaundis y parmesano

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

24,00 ~~24,00~~ €

### Tournedó de ternera asado y cremoso de chirivías

Txahal tournedoa eta txiribien krema

26,00 ~~28,00~~ €

*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

28,00 ~~28,00~~ €

*Baked monkish, glazed spring onions and mushroom pipil*

(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)