

LUNES | ASTELEHENA | MONDAY

**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

LUNES | ASTELEHENA | MONDAY

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

Ensalada templada de rape y langostinos al wok

Zapo eta wokean egindako otarrainxka entsalada epela
Warm monkfish salad with wok-cooked king prawn

Sashimi de atún rojo, crema cítrica de cigalas y cus cus

Hegalabur sashimi gozoa, zigala krema zitrikoa eta kuskusa
Red tuna sashimi, Norway lobster citric cream and couscous

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 caldoso de alcachofas y papada a baja temperatura

Alkatxofa eta temperatura baxuan egindako lepape risotto saldatsua
Creamy artichoke risotto and slow-cooked pork jowl

Cocido de pochas con carrilleras estofadas

Potxa eltzekoa masail erregosiekin
Fresh beans with cheeks stew

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)

Tataki de bonito del norte sobre piperrada y esencia de vainilla ahumada

Hegaluze tatakia, piperrada eta banilla ketu esentzia gainean
White tuna tataki over piperade and smoke vanilla essence

Lomo de merluza asado, cremoso de boniato y nube de ostras

Legatz-solomo errea, batata krematsua eta ostra lainoa
Roasted hake loin, sweet-potato crème and oyster mousse

Rabo de buey estofado a la manera tradicional

Idi-isatsa ohiko eran erregosia
Traditionally stewed oxtail

Tournedo de ternera al horno, graten de verduras y salsa perigourdine

Txahal tourdenoa, barazki gainerreak eta eukalipto perogourdinea
Baked beef tournedo, vegetable gratin and 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 bane / 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 ~~35,00~~ €

Ensalada de bogavante al vapor con sus salsas naturales

Abakando-entsalada lurrunetan 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

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

24,00 ~~34,00~~ €

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)