

MARTES | ASTEARTEA | TUESDAY

**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
Magüisia*

LUNCH MENU

MENÚ

ALMUERZO

BAZKARIEN

KARTA


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

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


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

MARTES | ASTEARTEA | TUESDAY

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 aliñado y ventresca de bonito

Ondutako bertako tomate eta hegaluze mendrezka entsalada
Salad with local tomatoes and tuna belly fillet

Pisto de hortalizas y huevo a 64º

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

Tagliatelle salteados con verduras y huevo a 63º

Tagliatelle barazkiekin salteatuta eta arrautza 63º-tan
Tagliatelle with sautéed vegetables and an egg at 63°C

Risotto meloso de mejillones y langostinos al parmesano

Rissoto berdea muskuiluekin eta otarrainxkekin
Green risotto with mussels and prawns

Cocido de garbanzos "Pico Pardal" y escalope de foie a la plancha

"Pico Pardal" garbantzu eltzekoa eta foie-eskalopea plantxan
"Pico Pardal" chickpeas stew with grilled foie escalope

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)

Begi haundis en su tinta y arroz salteado

Begihandiak beren tintan eta arroz salteatua
Begihandi (cuttlefish) in its ink and sautéed rice

Lomo de merluza confitada y salsa verde de almejas y langostinos

Legatz-solomo konfitatua eta txirla eta otarrainxka saltsa berdean
Hake fillet confit with clams and king prawns green sauce

Rabo de buey estofado a la manera tradicional

Idi-isatsa ohiko eran erregosia
Traditionally stewed oxtail

Chuletillas de cordero fritas con patatas panadera y reducción de romero

Arkume txuletatxo frijituak panadera patatekin eta erromero urritua
Fried lamb chops with pan-fried potatoes and reduced rosemary 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)

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 pipil de hongos

Zapoa erreta, tipulin glaseatuak eta pipila

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 €