

MIÉRCOLES | ASTEAZKENA | WEDNESDAY

**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**  
★★★★★  
ARÁNZAZU HOTELES

# MIÉRCOLES | ASTEAZKENA | WEDNESDAY

## 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 de pollo crujiente, queso de cabra gratinado y aliño balsámico

Oilasko kurruskari eta ahuntz gazta gainerre entsalada onkailu baltsamikoarekin  
*Crispy chicken salad with goat cheese gratin and balsamic dressing*

### Espárragos jumbo gratinados con salsa Romesco de avellanas y lascas de jamón de bellota

Jumbo zainzuri gainerreak hur romescua eta ezkur-urdaiazpiko puskekin  
*Grilled jumbo asparagus with hazelnut Romesco sauce and slices of acorn-fed ham*

### Tagliatelles salteados con boloñesa al oporto y gratinado de parmesano

Tagliatelleak Bolognako eran oporto ardoarekin eta parmigiano gainerrea  
*Sautéed Bolognese Port-infused tagliatelle and parmigiano gratin*

### Risotto de Boletus Edulis y parmesano trufado

Edulis Boletus risottoa eta parmesano trufatua  
*Boletus edulis risotto and truffled parmesan cheese*

### Cocido de pochas con pulpo en salsa verde

Potxa eltzekoa olagarroarekin  
*Fresh bean stew with octopus*

## 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)*

### Lomo de Bonito del norte en su salsa de tomate natural

Hegaluze-solomoa bere tomate natural saltsan  
*White tuna sirloin in fresh tomato sauce*

### Centro de merluza asado, cremoso de boniato y nube de ostras

Legatz erdialde errea, batata krematsua eta ostra lainoa  
*Roasted hake centre, sweet-potato crème and oyster mousse*

### Rabo de buey estofado a la manera tradicional

Idi-isatsa ohiko eran erregosia  
*Traditionally stewed oxtail*

### Entrecôte de ternera al horno, crema avainillada y pimientos rojos asados

Txahal-entrekota labean, banilla kutsuko krema eta piper gorri erreak  
*Oven-roasted beef entrecôte, with vanilla-infused cream and roasted red peppers*

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 €