

**LA COCINA  
DEL RESTAURANTE**  
permanecerá abierta para  
cenar de 20:00 a 22:30 h.

**JATETXEKO SUKALDEA**  
20:00etatik 22:30etara  
egongo da zabalik afariak emateko.

**RESTAURANT KITCHEN**  
will remain open for dinner service  
from 8.00 PM to 10.30 PM

*Aste  
Magusia*

CARTA  
KARTA  
A LA CARTE

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

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

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

# CARTA | KARTA | A LA CARTE



## Para compartir | Partekatzeko | For sharing

<b>Láminas de salmón "Keia" con mahonesa japonesa y crema de wasabi</b> "Keia" izokin xerrak Japoniako maionesarekin eta wasabi kremarekin <i>Slices of "Keia" salmon, Japanese mayonnaise and creamy wasabi</i>	21,00 €
<b>Tabla de paletilla ibérica y tomate triturado</b> Urdaiazpiko iberiko ohola eta tomate birrinduarekin <i>Iberian ham, puréed tomato and toast platter</i>	26,00 €
<b>Croquetas de Jamón ibérico de bellota (6 unidades)</b> Urdaiazpiko iberiko kroketak (6 unitate) <i>Iberian ham croquettes (6 units)</i>	15,00 €
<b>Chorizo casero al txakoli y pimientos asados</b> Etxeko txorizoa txakolinarekin eta piper errearekin <i>Homemade chorizo with txakoli and roasted peppers</i>	17,00 €
<b>Ensaladilla de Txangurro</b> Txangurru entsaladilla <i>Txangurro crab salad</i>	21,00 €
<b>Mejillones con tomate picantitos</b> Muskuilu pikantetsuak tomatearekin <i>Spicy mussels with tomato</i>	16,00 €
<b>Rabas de Begi Haundis y alioli de su tinta</b> Begihandi eraztun freskoak <i>Fresh begihandi (cuttlefish)</i>	17,00 €
<b>Tarrina de foie micuit, confitura de higo, teja cítrica y tierra de cacao</b> Micuit foie ontzitxoa, piku konfitura, teila zitrikoa eta kakao hautsa <i>Mi-cuit foie gras terrine, fig jam, citrus tile wafer and ground cocoa</i>	25,00 €
<b>Anchoas de Bermeo "Karmelo Toja"</b> Ondutako Santoñako antxoak <i>Seasoned Santoña anchovies</i>	20,00 €
<b>Idiazabal ahumado con nueces</b> Idiazabal gaztak <i>Idiazabal cheese</i>	18,00 €

## De primero | Lehenengoa | First courses

<b>Salmorejo de fresas y polvo crujiente de ibéricos</b> Gerezizko salmorejoa eta iberiko txigortuak <i>Cherry salmorejo and crispy Iberian cured meats</i>	16,00 €
<b>Ensalada de Tomate de Korteziubi y lascas de queso Idiazabal</b> Korteziubiko tomate entsalada eta Idiazabal laskak <i>Seasonal local tomato salad</i>	20,00 €
<b>Ensalada de Bogavante, cremoso de aguacate y mahonesa de curry rojo</b> Abakando entsalada, ahukate krematsua eta curry gorriko maionesarekin <i>Lober salad, avocado cream and red curry mayonnaise</i>	36,00 €
<b>Sashimi de bonito de temporada y ensaladita de wakame</b> Hegaluzea sashimi gozoa eta wakame entsalada <i>Seasonal tuna sashimi and wakame salad</i>	22,00 €
<b>Txangurro gratinado a la donostiarra</b> Donostiara Txangurro <i>Crab au gratin "San Sebastian" style</i>	26,00 €
<b>Risotto meloso de mejillones y langostinos al parmesano</b> Rissoto berdea muskuiluekin eta otarrainxkekin <i>Green risotto with mussels and prawns</i>	24,00 €

## Pescados | Arrainak | Fish

<b>Bacalao a la brasa con escalivada sobre cremoso de calabaza asada</b> Bakailaoa txingarretan escalibadarekin, kalabaza erre krematsua <i>Charbroiled cod with roasted vegetables on creamy roasted pumpkin</i>	25,00 €
<b>Pata de pulpo a la brasa, milhojas dulce y gel de salsa ponzu</b> Olagarro beso konfitatua, patata hostopila eta ponzu gela <i>Octopus leg confit, boniato mille-feuille and ponzu gel</i>	26,00 €
<b>Lomo de rape asado sobre patata panadera y Bilbaína emulsionada</b> Zapo errea panadera patatekin eta bilbotar saltsarekin <i>Monkfish backed on sliced potatoes and emulsified Bilbaína sauce</i>	28,00 €
<b>Merluza asada en salsa verde de zamburiñas</b> Legatz errea zamburiñako saltsa berdean <i>Roasted hake in scallops green sauce</i>	25,00 €

## Carnes | Haragiak | Meat

<b>Jarrete de cordero lechal sobre cremoso de Boniato asado al tomillo</b> Esneko bildots hanka ezkaiarekin errea, patata kremarekin <i>Lamb shank on creamy baked boniato with thyme</i>	25,00 €
<b>Katxopo de lomo de vacuno mayor, cecina e Idiazabal</b> Behi solomo katxopoa, zezina eta Idiazabal <i>Old cow beef loin katxopo, beef jerky and Idiazabal cheese</i>	23,00 €
<b>Rabo de buey estofado y escalope de foie fresco</b> Idi buztan erregosia eta foie freskoko eskalopea <i>Braised oxtail and fresh foie gras escalope</i>	25,00 €
<b>Solomillo de ternera a la plancha y cremoso de apionabo</b> Txahal solomoa plantxan eta perrexil hezearekin egindako krema <i>Grilled beef tenderloin and creamy celeriac</i>	26,00 €

## Postres | Postreak | Desserts

<b>Pastel semilíquido de chocolate y espumoso de fruta de la pasión</b> Txokolate eta gaztaina gozoen pastel erdilikidua <i>Semi-liquid chocolate and sweet chestnut cake</i>	9,00 €
<b>Pastel de queso al horno y helado de polen</b> Gazta pastela labean errea eta lore-hauts izozkia <i>Baked cheesecake and pollen ice-cream</i>	9,00 €
<b>Panacota de coco con crumbled dulce y sorbete de piña</b> Koko panna cotta crumbled gozoarekin eta pinaburu sorbetea <i>Coconut pana cotta with sweet crumble and pineapple sorbet</i>	9,00 €
<b>Tiramisú de té matcha y helado de frutos rojos</b> Matcha te tiramisua eta fruitu gorrizko izozkia <i>Matcha and red fruit ice cream tiramisú</i>	9,00 €
<b>Espumoso de yogurt griego y sorbete de manzana ácida</b> Aparhun jogurta greziar erara eta sagar gazi sorbetea <i>Frothy Greek yoghurt with green apple sorbet</i>	9,00 €
<b>Torrija de brioche caramelizada y helado de leche del día</b> Briochezko torrada karamelizatua eta eguneko esne izozkia <i>Caramelized brioche French toast and fresh milk ice cream</i>	9,00 €

10% I.V.A. incluido. / % 10eko BEZa barne Jatetxea 21:00etatik 24:00etara zabalik egongo da / 10% VAT included

Disponemos de información en  
meteria 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