

SÁBADO | LARUNBATA | SATURDAY

**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

SÁBADO | LARUNBATA | SATURDAY

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, cebolleta confitada y ventresca de bonito

Bertako tomate, tipuleta konfitatu eta hegaluze mendrezka entsalada
Salad with local tomatoes, caramelised onions and tuna belly fillet

Láminas de salmón "Keia", mahonesa japonesa y cremoso de wasabi

"Keia" izokin xerrak Japoniako maionesarekin eta wasabi krematsuarekin
Slices of "Keia" salmon, Japanese mayonnaise and creamy wasabi

Risotto meloso de carabinero

Risotto berdea muskuiluekin eta otarrainxkekin
Green risotto with mussels and prawns

Tagliatelles frescos con crema de solomillo y champiñones

Tagliatelle freskoak azpizun eta barrengorri saltsarekin
Fresh tagliatelle with sirloin and mushroom sauce

Cocido de pochas con codornices estofadas

Potxa eltzekoa saltsa berde erako txirlekin
Fresh bean stew and clam with green sauce

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 merluza asada, cremoso de boniato y nube de ostras

Legatz zati goren erreak, batata krematsua eta ostra lainoa
White tuna with onions with Pedro Ximenez

Lomo de bonito del norte en su salsa de tomate natural

Hegaluze-solomoa bere tomate natural saltsa
White tuna in fresh tomato sauce

Rabo de buey estofado a la manera tradicional

Idi-isatsa ohiko eran erregosia
Traditionally stewed oxtail

Solomillo de ternera asado, graten de verduras y perigourdine de eucalipto

Txahal-azpizun errea, barazki gainerreak eta eukalipto perigourdinea
Roasted beef sirloin, 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

Txokolatzeko 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

Begihaundiko 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 pilpil de hongos

Zapoa erreta, tipulin glaseatuak eta pilpila

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 €