

VIERNES | OSTIRALA | FRIDAY

**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**

# VIERNES | OSTIRALA | FRIDAY

## 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 bacalao confitado, setas de temporada y hortalizas salteadas**  
Bakailao konfitatu, sasoiko perretxiko eta barazki salteatu entsalada  
*Cod confit salad, fresh mushrooms and sautéed vegetables*

**Risotto de Boletus Edulis y parmesano trufado**  
Edulis Boletus risottoa eta parmesano trufatua  
*Boletus edulis risotto and truffled parmesan cheese*

**Espárragos jumbos gratinados con yema gratinada y langostinos confitados**  
Jumbo zainzuri gainerreak gorringo gainerre eta otarrainxka konfitatuekin  
*Sautéed jumbo asparagus with egg yolk gratin and glazed king prawns*

**Salteado de verduras al wok y mollejas de ternera**  
Wok frijitutako barazkiak eta behi-opilak  
*Wok-fried vegetables and beef sweetbreads*

**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)*

**Bonito del norte encebollado al Pedro Ximenez**  
Hegaluzea tipularekin Pedro Ximenezekin prestatua  
*White tuna with onions with Pedro Ximenez*

**Centro de merluza confitada, setas del día y nube de chimichurri**  
Legatz erdialde konfitatua, eguneko perretxikoak eta tximitxurri lainoa  
*Hake centre confit, fresh mushrooms and chimichurri mousse*

**Rabo de buey estofado a la manera tradicional**  
Idi-isatsa ohiko eran erregosia  
*Traditionally stewed oxtail*

**Taco de ternera a la plancha con pimientos verdes de Gernika y patatas gajo**  
Azpizuna plantxan Gernikako piper berdekin eta patata atalak  
*Grilled sirloin with Gernika green peppers and potato wedges*

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** 26,00 €  
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** 36,00 €  
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** 24,00 €  
Begihaundiko risotto eta parmesanoa  
*Black begihaundis and parmesan risotto*  
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

**Tournedó de ternera asado y cremoso de chirivías** 26,00 €  
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** 28,00 €  
Zapoa erreta, tipulin glaseatuak eta pilpila  
*Baked monkish, glazed spring onions and mushroom pipil*  
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)