

# CARTA | KARTA | A LA CARTE

## Para compartir | Partekatzeko | For sharing

Láminas de salmón "Keia" con mahonesa japonesa y crema de wasabi "Keia" izokin xerrak Japoniako maionesarekin eta wasabi kremarekin Slices of "Keia" salmon, Japanese mayonnaise and creamy wasabi	22,00 €
Paletilla de Jamón ibérico y pan de cristal Urdaiazpiko iberiko ohola eta ogi txigortuarekin Iberian ham and toast platter	26,00 €
Croquetas de Jamón ibérico y crujiente de frutos secos (6 unidades) Urdaiazpiko iberiko eta fruitu lehor kurruskari kroketak (6 unitate) Iberian ham croquettes and nut crisps (6 units)	16,00 €
Ensaladilla de Txangurro y Langostinos Txangurru eta otarrainxka entsaladilla Txangurro crab and king prawn salad	19,00 €
Mejillones con tomate picantitos Muskuilu pikantetsuak tomatearekin Spicy mussels with tomato	18,00 €
Rabas de Begi Haundis frescas Begihandi eraztun freskoak Fresh begihandi (cuttlefish)	19,00 €
Medallón de foie casero, terroso de chocolate y caramelo de arándanos Foie-medailoia, txokolate lurra eta ahabizko karamelua Homemade foie medallion, chocolate crumble and cranberry caramel	21,00 €
Anchoas de Santoña aliñadas Ondutako Santoñako antxoak Seasoned Santoña anchovies	19,00 €
Tabla de Idiazabal ahumado Idiazabal gazta Smoked Idiazabal platter	21,00 €

## De primero | Lehenengoa | First courses

Salmorejo de cerezas, tartar de gambas y crujiente de ibéricos Gerezizko salmorejoa, ganba tartarra eta iberiko txigortuak Cheery salmorejo, shrimp tartar and crispy Iberian cured meats	18,00 €
Ensalada de Tomate del país aliñado Ondutako bertako tomate entsalada Seasoned local tomato salad	19,00 €
Ensalada de Bogavante, cremoso de aguacate y mahonesa de curry rojo Abakando entsalada, ahukate krematsua eta curry gorriko maionesarekin Lobster salad, avocado cream and red curry mayonnaise	36,00 €
Sashimi dulce de atún rojo, crema cítrica de cigalas y cuc-cus Hegalabur sashimi gozoa, zigala krema zitrikoa eta kuskusa Red tuna sashimi, Norway lobster citric cream and couscous	22,00 €
Espárragos jumbo asados con Romesco de avellanas y huevo a 63º Jumbo zainzuri erreak hur romescua eta arrautza 63ºtan Jumbo roasted asparagus with hazelnut romesco sauce and egg cooked at 63 °C	21,00 €
Risotto caldoso de langostinos Ganba risottos aldatsua Soupy prawn risotto	21,00 €



## Pescados | Arrainak | Fish

Lomo de bacalao confitado, cremoso de hongos y pimientos asados Bakailao-solomo konfitatua, onddo krematsua eta piper erreak Cod sirloin confit, mushroom cream and roasted peppers	24,00 €
Tataki de bonito del norte, piperrada y esencia de vainilla ahumada Hegaluze tatakia, piperrada eta banilla ketu esentzia White tuna tataki over piperade and smoked vanilla essence	24,00 €
Begi haundis en su tinta y arroz salteado de hortalizas Begihandiak beren tintan eta barazki arroz salteatua Begihandi (cuttlefish) in its ink and sautéed rice with vegetables	25,00 €
Merluza asada, cremoso de boniato y nube de ostra Legatz errea, batata krematsua eta ostra lainoa Roasted hake, sweet-potato crème and oyster mousse	24,00 €

## Carnes | Haragiak | Meat

Hamburguesa de buey wagyu, patatas gajo y pan brioche Wagyu idi hanburgesa, patata atalak eta brioche ogia Wagyu ox burger, potato wedges and brioche bun	22,00 €
Carrilleras de Ternera, puré fino de vainilla, setas del día y teriyaki Txahal-masailak, banilla pure fina, eguneko perretxikoak eta teriyakia Beef cheeks, fine vanilla purée, fresh mushrooms and teriyaki sauce	22,00 €
Rabo de Buey estofado a la manera tradicional Idi-isatsa ohiko eran erregosia Traditionally stewed oxtail	23,00 €
Tourdenó de ternera asado, gratén de verduras y perigourdine de eucalipto Txahal tourdenóa, barazki gainerreak eta eukalipto perogourdinea Roasted beef tournedo, vegetable gratin and eucalyptus Perigourdine sauce	28,00 €

## Postres | Postreak | Desserts

Pastel de chocolate y helado de vainilla natural Txokolate tarta eta bainilazko izozki naturala Chocolate cake and natural vanilla ice cream	8,50 €
Pastel de queso al horno y helado de polen Gazta pastela labean errea eta lore-hauts izozkia Baked cheesecake and pollen ice-cream	8,50 €
Tatín de manzana y helado de leche del día Sagar tatina eta eguneko esne izozkia Apple pie and fresh milk ice-cream	8,50 €
Cremoso de cuajada, arándanos y crumble dulce Mamia krematsua, ahabiak eta crumble gozoa Creamy curd, blueberries and sweet crumble	8,50 €
Espumoso de yogurt griego y sorbete de manzana ácida Aparjun jogurta greziar erara eta sagar gazi sorbetea Frothy Greek yoghurt with green apple sorbet	8,50 €
Copa de crema mascarpone y brownie Mascarpone krema eta brownie kopa Cup of mascarpone cream and brownie	8,50 €

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

Disponemos de información en  
metería 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

LA COCINA  
DEL RESTAURANTE  
permanecerá abierta para el  
servicio de cenas de 21:00 a 24:00 h.

JATETXEKO SUKALDEA  
21:00etatik 24:00etara  
egongo da zabalik  
afariak emateko.

RESTAURANT KITCHEN  
will remain open for dinner  
service from 9.00 PM  
to 12.00 AM.

*Aste  
Magusia*

CARTA  
KARTA  
A LA CARTE

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

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

  
**HOTEL CARLTON**  
★★★★★