

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 Nagusia

LUNCH MENU
MENÚ
ALMUERZO
BAZKARIEN
KARTA


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

Tel.. 94 416 22 00
carlton@aranzazuhotels.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, ventresca de atún marinado y vinagreta de encurtidos
Bertako tomate, atun sabela marinatua eta ozpinetako ozpin-olioa
Tomato salad, marinated tuna belly and pickle vinaigrette

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

Arroz caldoso de carabineros
Ganba gorri saltsan egindako arroza
Brothy red shrimp rice

Tagliatelles frescos al pesto, tomates Cherry y mozzarella
Tagliatelle freskoak pesto, gerezi tomate eta mozzarella
Fresh tagliatelle with pesto, cherry tomato and mozzarella

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, espumoso de cigalas y zamburiñas
Legatz zati goren erreak, karramarro krematsua eta zamburinak
Roasted hake supreme, crayfish and scallops

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

Presa de ganado mayor, verduritas al wok y salsa de oporto
Behi solomoa, wokean egositako barazkiak eta Porto ardo saltsa
Roasted beef tenderloin, wok-cooked vegetables and port wine sauce



Postres | Postreak | Desserts

Espumoso de coco y helado de piña
Koko crema eta anana izozkia
Coconut cream and pineapple 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

Crema dulce de mango caramelizado y helado de fruta de la pasión
Apardun jogurta greziar erara eta sagar gazi sorbetea
Sweet caramelized mango cream and passion fruit ice cream

Bebidas | Edariak | Drinks

Vino Tinto D.O.C. Rioja - Blanco Rueda
Agua microfiltrada | Ur mikroiragazkia | Microfiltered wáter
Café | Kafea | Coffee

59,50€

10% I.V.A. incluido. / % 10eko BEZa bame / 10% VAT included

Otros platos | Beste plater batzuk | Other dishes

Jamón Ibérico cortado a cuchillo y pan de cristal 32,00 €
Iberiko Urdaiazpikoa eta ogi txigortuarekin
Iberian ham and toast platter
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Ensalada de bogavante al vapor con sus salsas naturales 37,00 €
Abakando-entsalada lurrunetan 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 parmentier de hongos 28,00 €
Txahal tournedoa eta perretxiko parmentier krema
Sirloin a la broche with mushrooms cream
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Fricandó de rape y carabineros 30,00 €
Zapo arraina Fricando
Monkfish and prawns fricando
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

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