



Carta de temporada

Entrantes

Jamón ibérico de bellota y pan de cristal	32 €
Croquetas caseras de jamón	16 €
Anchoas artesanas en salazón y concasse de tomate de temporada	19 €
Tomate repelado, ventresca casera de bonito y vinagreta de encurtidos	23 €
Ensalada de bogavante con cremoso de aguacate y mahonesa de cigala cítrica	35 €
Sopa de ajo y migas de centollo al jerez	19 €
Hongos salteados, crema de parmentier espumosa y torreznos crunchy	25 €
Pisto de hortalizas y huevo a 64°	21 €
Tagliatelles frescos salteados en salsa de parmesano y Guanciale	22 €
Arroz caldoso de bogavante (mín 2 pax. 24 horas de antelación)	32 € por pax

Pescados

Vieiras asadas, espumoso cítrico de cigalas y aire de yuzu	25 €
Bacalao dos gustos (pil pil y Bizkaia)	26 €
Pez limón confitado en leche de coco y curry verde	28 €
Merluza rebozada, espumoso de tinta negra y pimientos asados	28 €
Fricandó de rape, langostinos y cremoso de zanahorias asadas al azafrán	29 €

Carnes

Katxopo de ternera, cecina y queso Idiazabal	26 €
Sukalki de ternera guisado y patatitas hojaldradas	26 €
Tournedó al foie, cebolletas glaseadas y meloso de manzana Golden	29 €
Presa de cerdo ibérico lacada y patatitas asadas al romero	25 €
Rabo de buey deshuesado, cremoso de patata y trigueros saltados	25 €

Postres

Pastel ruso bilbaíno y helado artesano de avellana	10 €
Torrija de brioche caramelizada y parfait de vainilla natural	10 €
La tarta de queso del Hotel Carlton y crema helada de polen	10 €
Chocolate en texturas	10 €
Cuajada ahumada con un toque de miel y almendras crocanti	10 €

10% IVA incluido

Disponemos de Información en materia de alergias e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes: Reglamento (UE) N°1169/2011.



Sasoiko karta

Zizka-mizkak

Ezkur-urdaiazpiko iberikoa eta kristal-ogia	32 €
Etxeko urdaiazpiko kroketak	16 €
Antxoa gazitu artisauak eta sasoiko tomate concasseea	19 €
Tomate zuritua, hegaluzearen etxeko mendrezka eta ozpinetakoen saltsa	23 €
Abakando-entsalada, ahuakate-kremarekin eta zigala zitrikoaren maionesarekin	35 €
Baratzuri-zopa eta txangurru-apurrak jerezarekin	19 €
Onddo salteatuak, parmentier-krema aparduna eta crunchy txintxortak	25 €
Barazki pistoa eta arrautza 64°-tan	21 €
Tagliatelle fresko salteatuak Parmako gazta-saltsan eta Guancialearekin	22 €
Abakando arroz zukutsua (gutxienez, 2 lagunentzat, eskatu 24 ordu lehenago)	32 € pax bakoitzeko

Arrainak

Bieira erreak, zigala-apar zitrikoa eta yuzu-airea	25 €
Bakailaoa bi eratara (pil-pilean eta bizkaitar erara)	26 €
Limoi-arrain konfitatua, curry berde eta koko-esnetan	28 €
Arrautza-irinetan pasatutako legatza, tinta beltza apardunarekin eta piper erreekin	28 €
Zapo eta otarrainxka fricandóa azenario erreen krema azafraiarekin	29 €

Haragiak

Txahalki, zezina eta Idiazabalgo gaztazko katxopoa	26 €
Txahal-sukalki gisatua eta hostoretutako patatatxoak	26 €
Tournedoa foie erara, tipulin glasatuak eta Golden sagarraren melenga	29 €
Txerri iberikoaren presa lakatua eta erromeroarekin erretako patatatxoak	25 €
Idi-isatsa hezurgabea, patata-krematsua eta gari-zainzuri salteatuak	25 €

Postreak

Bilboko errusiar pastela eta hur-izozki artisaua	10 €
Brioche torrada karamelizatua eta banilla naturalezko parfaita	10 €
Carltoneko gazta-tarta eta polen-krema izoztua	10 €
Txokolatea hainbat testuratan	10 €
Mami ketua eztiaren eta krokante arbendolen ukituarekin	10 €

% 10 BEZ barne

Gure bezeroek eskura dezakete alergia eta elikagaiei intolerantziari buruzko informazioa: 1169/2011 Zuzentaraua (EB).



Seasonal Menu

Starters

Acorn-fed Iberian ham and glass bread	€32
Home-made ham croquettes	€16
Artisan salted anchovies and seasonal tomato concassé	€19
Peeled tomato, house-made bonito belly and pickle vinaigrette	€23
Lobster salad with creamy avocado, citrus langoustine mayonnaise	€35
Garlic soup and spider crab crumbs in sherry sauce	€19
Sautéed mushrooms, sparkling parmentier cream and crunchy bacon scratchings	€25
Vegetable ratatouille and egg cooked at 64 °C	€21
Fresh tagliatelle sautéed in Parmesan and Guanciale sauce	€22
Lobster soupy rice (minimum 2 people; Reserve 24 hours in advance)	€32 per person

Fish

Roasted scallops, langoustine citrus foam and yuzu air	€25
Cod confit two styles (Pil pil and Bizkaia)	€26
Confit amberjack in coconut milk and green curry	€28
Battered hake, black squid ink foam and roasted peppers	€28
Monkfish and prawn fricassee and creamy roasted carrots with saffron	€29

Meat

Beef katxopo, beef jerky and Idiazabal cheese	€26
Sukalki beef stew with puff pastry potatoes	€26
Tournedo with foie gras, glazed spring onions and Golden delicious apple honey	€29
Glazed Iberian pork shoulder butt and rosemary roasted potatoes	€25
Creamy boneless oxtail with potatoes and sautéed asparagus	€25

Desserts

Bilbao Russian cake and house made hazelnut ice-cream	€10
Caramelised brioche French toast and fresh vanilla parfait	€10
The Hotel Carlton cheesecake with pollen ice cream	€10
Chocolate in textures	€10
Smoked junket with a touch of honey and crunchy almonds	€10

10% VAT included

Information related to food allergies and intolerances is available
for our clients: Regulation (EU) No.1169/2011.



Menu de Saison

Les Entrées

Jambon ibérique nourri aux glands et pain cristal	32 €
Croquettes maison au jambon	16 €
Anchois salés faits maison et concassé de tomates de saison	19 €
Tomate pelée, ventrèche de thon maison et vinaigrette aux cornichons	23 €
Salade de homard avec avocat crémeux et mayonnaise aux langoustines et aux agrumes	35 €
Soupe à l'ail et miettes d'araignée de mer au Xérès	19 €
Champignons sautés, crème Parmentier mousseuse et poitrine de porc croustillante	25 €
Ratatouille avec œuf à 64°	21 €
Tagliatelles fraîches sautées dans une sauce au parmesan et Guanciale	22 €
Riz au homard dans son jus (2 personnes minimum. À réserver 24 heures à l'avance)	32 € par personne

Les Poissons

Noix de Saint-Jacques rôties, écume aux agrumes et aux langoustines et air de yuzu	25 €
Deux saveurs de morue (pil pil et Bizkaia)	26 €
Sépiole confite au lait de coco et au curry vert	28 €
Merlu pané, mousse d'encre de seiche et poivrons grillés	28 €
Fricassée de lotte et de crevettes et crème de carottes rôties au safran	29 €

Les Viandes

Cordon bleu de veau, cecina (viande bœuf séchée) et fromage Idiazabal	26 €
Ragoût Sukalki de bœuf et pommes de terre en pâte feuilletée	26 €
Tournedos au foie gras, oignons nouveaux glacés et moelleux aux pommes Golden	29 €
Épaule de porc ibérique glacée et pommes de terre grenailles rôties au romarin	25 €
Queue de bœuf désossée, crémeux de pomme de terre et asperges vertes poêlées	25 €

Les Desserts

Gâteau russe de Bilbao et glace noisette maison	10 €
Brioche façon pain perdu caramélisée et parfait à la vanille naturelle	10 €
Gâteau au fromage du Carlton et crème glacée au pollen	10 €
Chocolat en textures	10 €
Caillé fumé avec une touche de miel et des amandes croquantes	10 €

10% TVA compris

Les renseignements en matière d'allergies et intolérances sont mis à la disposition de nos clients. Règlement (UE) N°1169/2011.



Carta de temporada

Entrantes

- Jamón ibérico de bellota y pan de cristal
- Croquetas caseras de jamón
- Anchoas artesanas en salazón y concasse de tomate de temporada
- Tomate repelado, ventresca casera de bonito y vinagreta de encurtidos
- Ensalada de bogavante con cremoso de aguacate y mahonesa de cigala cítrica
- Sopa de ajo y migas de centollo al jerez
- Hongos salteados, crema de parmentier espumosa y torreznos crunchy
- Pisto de hortalizas y huevo a 64º
- Tagliatelles frescos salteados en salsa de parmesano y Guanciale
- Arroz caldoso de bogavante (mín 2 pax. 24 horas de antelación)

Pescados

- Vieiras asadas, espumoso cítrico de cigalas y aire de yuzu
- Bacalao dos gustos (pil pil y Bizkaia)
- Pez limón confitado en leche de coco y curry verde
- Merluza rebozada, espumoso de tinta negra y pimientos asados
- Fricandó de rape, langostinos y cremoso de zanahorias asadas al azafrán

Carnes

- Katxopo de ternera, cecina y queso Idiazabal
- Sukalki de ternera guisado y patatitas hojaldradas
- Tournedó al foie, cebolletas glaseadas y meloso de manzana Golden
- Presa de cerdo ibérico lacada y patatitas asadas al romero
- Rabo de buey deshuesado, cremoso de patata y trigueros saltados

Postres

- Pastel ruso bilbaíno y helado artesano de avellana
- Torrija de brioche caramelizada y parfait de vainilla natural
- La tarta de queso del Hotel Carlton y crema helada de polen
- Chocolate en texturas
- Cuajada ahumada con un toque de miel y almendras crocanti

