

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@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, 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, verduras 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

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



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)

MIÉRCOLES | ASTEAZKENA | WEDNESDAY

**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


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

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

Aste Nagusia

LUNCH MENU
MENÚ
ALMUERZO
BAZKARIEN
KARTA


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

MIÉRCOLES | ASTEAZKENA | WEDNESDAY

Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

Marmitako de bonito del cantábrico
Kantauriko hegaluze marmitakoa
Cantabrian white tuna Marmitako

Gazpacho andaluz y guarnición de jamón ibérico y hortalizas
Andaluziar gazpatxo urdaiazpiko iberiko eta barazki goarnizioarekin
Andalusian gazpacho with vegetable and Iberian ham garnish

Ensalada de pollo crujiente, queso de cabra gratinado y aliño balsámico
Oilasko kurruskari eta ahuntz gazta gainerre entsalada onkailu baltsamikoarekin
Crispy chicken salad with goat cheese gratin and balsamic dressing

Puerros gratinados a la trufa de verano y torreznos fritos
Porru gratinatuak udako trufarekin eta torrezno frijituekin
Leeks au gratin with summer truffle and fried torreznos

Raviolis de espinacas, ricota y crema de jamón ibérico
Espinaka eta ricotta ravioli, eta iberiar urdaiazpiko krema
Spinach, ricotta and Iberian ham cream ravioli

Risotto de Boletus Edulis, velo de papada ibérica y parmesano
Edulis Boletus risottoa eta txerri iberikoaren masailezurra
Boletus edulis risotto, Iberian jowl veil and truffled parmesan cheese

Cocido de pochas con pulpo en salsa verde
Potxa eltzekoa olagarroarekin
Fresh bean stew with octopus

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)

Lomo de Bonito del norte en su salsa de tomate natural
Hegaluze-solomoa bere tomate natural saltsan
White tuna sirloin in fresh tomato sauce

Centro de merluza a la romana, espumoso de tinta de txipirón y pimientos asados
Erromatar legatza, txibia tintako krema eta piper erreak
Roman style hake, squid ink cream and roasted peppers

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

Tataki de ganado mayor, parmentier y pimientos verdes fritos
Behi tatakia, parmentier krema eta piper verde frijituak
Oven-roasted beef tataki, with parmentier cream and roasted green peppers



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 €
Rape fricando
Monkfish and prawns fricando
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Disponemos de información en meteria 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

MARTES | ASTEARTEA | TUESDAY

**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@aranzazuhotels.com


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

MARTES | ASTEARTEA | *TUESDAY*

Entrantes | Zizka-mizkak | *Starters*

Marmitako de bonito del cantábrico
Kantauriko hegaluze marmitakoa
Cantabrian white tuna Marmitako

Ajo blanco de coco y tartar de gambas
Koko baratxuri eta ganba tartar
Coconut cream and shrimp tartar

Ensalada de bacalao confitado, hortalizas salteadas y pilpil de ajo negro
Bakailao entsalada barazki salteatuekin eta baratxuri beltz pilpil
Cod salad with sautéed vegetables and black garlic pipil

Pisto de hortalizas y huevo a 64º
Barazki pistoa eta arrautza 64º-tan
Vegetable ratatouille and egg cooked at 64 °C

Tagliatelle salteados con crema de solomillo y champiñón portobello
Solomo krema eta portobello perretxikoarekin salteautako tagliatelleak
Sautéed tagliatelle with sirloin cream and portobello mushrooms

Risotto meloso de mejillones y langostinos al parmesano
Muskuilu eta ganba risotto krematsua parmesanoarekin
Green risotto with mussels and prawns

Cocido de garbanzos “Pico Pardal” y callos estofados
“Pico Pardal” garbantzu eltzekoa eta foie-eskalopea plantxan
“Pico Pardal” chickpeas stew with grilled foie escalope

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)

Begi haundis en su tinta y arroz salteado
Begihandiak beren tintan eta arroz salteatua
Begihandi (cuttlefish) in its ink and sautéed rice

Lomo de merluza confitada y salsa verde de almejas y langostinos
Legatz-solomo konfitatua eta txirla eta otarrainxka saltsa berdean
Hake fillet confit with clams and king prawns green sauce

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

Carre de cordero asado, cebolletas glaseadas y jugo al romero
Arkume errea, tipulin glaseatuak eta romero zukua
Roasted Lamb rack, glazed spring onions and Rosemary juice



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 €
Rape Fricando
Monkfish and prawns fricando
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Disponemos de información en meteria 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

LUNES | ASTELEHENA | MONDAY

**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

LUNES | ASTELEHENA | MONDAY

Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

Marmitako de bonito del cantábrico
Kantauriko hegaluze marmitakoa
Cantabrian white tuna Marmitako

Gazpacho andaluz y guarnición de jamón ibérico y hortalizas
Andaluziar gazpatxo urdaiazpiko iberiko eta barazki goarnizioarekin
Andalusian gazpacho with vegetable and Iberian ham garnish

Ensalada templada de rape y langostinos al wok
Zapo eta wokean egindako otarrainxka entsalada epela
Warm monkfish salad with wok-cooked king prawn

Salpicón de pulpo y mejillones, sopa fría de tomate y caviar cítrico
Olagarro eta muskuilu salpicon, tomate zopa eta zitriko kabiarra
Octopus and mussel salpicon, cold tomato soup and citrus caviar

Arroz caldoso de pulled pork y queso de cabra
Txerry haragi xehatu eta ahuntz gazta arroza
Pulled pork and goat cheese rice

Pasta fresca a la carbonara con guanciale y parmesano
Pasta freskoa carbonara, guanciale eta parmesanoarekin
Fresh carbonara pasta with guanciale and parmesan

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)

Tataki de bonito del norte sobre piperrada y esencia de vainilla ahumada
Hegaluze tatakia, piperrada eta banilla ketu esentzia gainean
White tuna tataki over piperade and smoke vanilla essence

Lomo de merluza asada, espumoso cítrico y zamburiñas a la plancha
Legatz-solomo errea, zitriko txinpartatsuak eta nieira erreak
Roasted hake loin, sparkling citrus and grilled scallops

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

Secreto ibérico, patatas gajo asadas y mojo colorado
Iberiako sekretua, patata erreak eta mojo coloradoa
Iberian secret, roasted potato wedges and mojo colorado



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 cream of Iberian cured meats & mushrooms
(suplemento 10€) (10€-ko gehigarria) (€10 supplement)

Fricando de rape y carabineros 30,00 €
Rape 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

DOMINGO | IGANDEA | SUNDAY

**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


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

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

*Aste
Magusia*

LUNCH MENU
MENÚ
ALMUERZO
BAZKARIEN
KARTA


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

DOMINGO | IGANDEA | SUNDAY

Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

Marmitako de bonito del cantábrico
Kantauriko hegaluze marmitakoa
Cantabrian white tuna Marmitako

Salmorejo de fresa y tartar de gambas
Marrubi salmorejo eta gamba tartar
Strawberry salmorejo and shrimp tartar

Pisto de hortalizas y huevo a 64º
Barazki pistoa eta arrautza 64º-tan
Vegetable ratatouille and egg cooked at 64 °C

Tarrina de foie micuit, confitura de higo, teja cítrica y tierra de cacao
Micuit foie ontzitzoa, piku konfitura, teila zitrikoa eta kakao hautsa
Mi-cuit foie gras terrine, fig jam, citrus tile wafer and ground cocoa

Ensalada de tomate repelado, espinacas, queso feta y piñones
Zuritutako tomate entsalada, feta gazta eta pinu-hazien
Peeled tomato, spinach, feta cheese and pine nut salad

Risotto meloso de carrilleras y Grana Padano
Txerri masailekin eta Grana Padano gaztarekin egindako risotto
Creamy risotto with pork cheeks and Grana Padano

Cocido de alubias rojas con todos sus sacramentos
Babarrun gorri eltzekoa sakramentu guztiekin
Red bean stew with braised meats

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)

Suprema de rodaballo en su salsa, cremoso de boniato y seta shimejis
Erreboilo Gorena, patata krematsuarekin eta shimeji perretxikoak
Supreme turbot, creamy sweet potato and shimeji mushroom

Caldereta de rape y langostinos, crema de hortalizas y cigalas
Rape eta ganba gisatua, barazki krema eta karramarroak
Monkfish and prawn stew, vegetable cream and crayfish

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

Costillar de cerdo ibérico y lacado agridulce de mango
Txerri saiheski iberikoa eta mango laka gazi-gozoa
Iberian pork ribs and sweet and sour mango lacquer



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 €
Rape 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

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 Nagusia

LUNCH MENU
MENÚ
ALMUERZO
BAZKARIEN
KARTA


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

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


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

VIERNES | OSTIRALA | FRIDAY

Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

Marmitako de bonito del cantábrico
Kantauriko hegaluze marmitakoa
Cantabrian white tuna Marmitako

Gazpacho de tomate rosa, guarnición de jamón ibérico y hortalizas
Tomate gazpatxo, iberiko urdaiazpia eta barazkiak
Pink tomato salmorejo, Iberian ham and vegetables

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

Pan bao de cochinita pibil, cebolla encurtida y vinagreta de mango
Cochinita pibil bao opilak, típula ozpinetan eta mango aozpin olioarekin
Cochinita pibil bao buns with pickled onion and mango vinaigrette

Puerros asados, crema de cigala gratinada y langostinos salteados
Porru erreak, gratinatutako karramarro krema eta salteatutako ganbak
Roasted leeks, gratin crayfish cream and sautéed prawns

Salteado de verduras al wok y mollejititas 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, zamburiñas asadas y cremoso de boniato
Konfitutako legatz erdigunea, bieira erreak eta patata gozo krema
Hake centre confit, roasted scallops and sweet potato cream

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



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 urdaizpikoa 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

JUEVES | OSTEGUNA | THURSDAY

**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@aranzazuoteles.com


HOTEL CARLTON
★★★★★
ARÁNZAZU HOTELES

JUEVES | OSTEGUNA | THURSDAY

Entrantes | Zizka-mizkak | Starters

Marmitako de bonito del cantábrico
Kantauriko hegaluze marmitakoa
Cantabrian white tuna Marmitako

Salmorejo de fresas y tartar de gambas
Marrubi salmorejo eta gamba tartar
Strawbwrry salmorejo and shrimp tartar

Pisto de hortalizas y huevo a 64º
Barazki pistoa eta arrautza 64º-tan
Vegetable ratatouille and egg cooked at 64 °C

Hummus de remolacha y crudites de hortalizas
Erremolatxa hummusa eta barazki cruditeak
Beetroot hummus and vegetables crudites

Risotto meloso de mejillones y langostinos al parmesano
Muskuilu eta ganba risotto
Green risotto with mussels and prawns

Espárragos trigueros salteados con panceta ibérica a 64ºC
Esparrago basatiak, iberiako hirugiharrarekin
Wild asparagus sautéed with Iberian bacon al 64ºC

Cocido de alubias rojas con todos sus sacramentos
Babarrun gorri eltzekoa sakramentu guztiekin
Red bean stew with braised meats

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 salmón al horno, cremoso de lombarda y setas del día
Izokin labean egindako Gorena, aza gorri krematsua eta eguneko perretxikoak
Baked salmon supreme, creamy red cabbage and mushrooms

Centro de sapito asado con piperada y emulsión de bilbaína
Zapo erdialde errea piperrada eta Bilboko erako emultsioa
Roasted monkfish centre with piperade and "Bilbaina" emulsion

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

Presa de ternera asada, verduras al wok y salsa de oporto
Behi errea, wok-ean frijitutako barazkiak eta porto ardo saltsa
Roasted beef, wok fried 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 €
Rape 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