



HOTEL CARLTON

BILBAO
- 1926 -

MENÚS DE EMPRESA

NAVIDAD 2025

**Válidos para almuerzos y cenas
entre el 17 de Noviembre y el 18 de Enero,
excepto los días 24, 25 y 31 de Diciembre,
1 y 6 de Enero de 2025.**

Consultar menús especiales para esas fechas.

MENÚ Nº1

Comenzamos con...

Espárrago relleno de crustáceos, crema de cigala y mahonesa de curry rojo

...continuamos

Risotto de carrilleras y parmesano

Seguimos con...

Centro de merluza rebozado, espuma de tinta negra y pimientos rojos asados

...y...

Solomillo ibérico, cremoso de apionabo y reducción de Oporto

...de postre

Tarta de queso y miel y helado de polen
Mini turrone

Vino tinto Finca San Martín (Torre de Oña d.o.c. Rioja)
Vino blanco Pazo de Seoane (Lagar de Fornelos d.o. Rías Baixas)
Agua H2O Bilbao
Café

Precio: 83,00 € (10% IVA INCLUIDO)

MENÚ Nº2

Comenzamos con...

Crema de calabaza y taco de bacalao confitado al
jenjibre

...continuamos

Sopa de cebolla al Armañac y tоста gratinada de grana
padano

Seguimos con...

Lomo de rape asado, cremoso de lombarda y trigueros
salteados

...y...

Carrillera de ternera estofada, parmentier de patata y
boniatos fritos

...de postre

Tarta Tiramisú y helado de crema de whisky
Mini turrónes

Vino tinto Finca San Martín (Torre de Oña d.o.c. Rioja)
Vino blanco Pazo de Seoane (Lagar de Fornelos d.o. Rías
Baixas)
Agua H2O Bilbao
Café

Precio: 94,00 € (10% IVA INCLUIDO)

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Se trata de un complemento previo para acompañar a los menús, si así lo desea...

Corazón de foie y frambuesa licuada
Bao bun de ensaladilla de puerro y salmón ahumado
Lingote de atún, alga wakame y mayonesa de kimchi
Croqueta de jamón
Brik de verduras y salsa teriyaki
Gyozas de pato y glaseadas

Se servirá con vino tinto, blanco, cervezas, refrescos y aguas

Precio: 32,00 € (10% IVA INCLUIDO)