

MENÚS DE TRABAJO



WORKING LUNCH MENUS

2026



**Una opción adecuada de almuerzos saludables con una duración corta,
que permiten continuar con la jornada de trabajo**
A suitable choice of healthy, short lunches that allow you to continue with your workday

**Menú cerrado para todo el grupo.
Para un número mínimo de 20 comensales.
En todos los servicios de restauración, el número de comensales a facturar será el comunicado con 72 horas de antelación.
La duración máxima de evento será de 1 ½ horas desde la entrada de los invitados.**

Single menu for the whole group.
For a minimum number of 20.
For all restaurant services, the number of diners to be charged will be the number notified 72 hours in advance.
The maximum duration of the event will be 1½ hours from the arrival of the guests.

*Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes: Reglamento (UE) nº 1169/2011
Information on allergies and food intolerance is available: EU Regulation 1169/2011*

GASTRO VEGETARIANO

VEGETARIAN GASTRO

Menú apto para personas ovolactovegetarianas o para aquellas que quieran realizar una comida ligera y sabrosa. Calorías moderadas
A menu that is suitable for ovo-vegetarian people or for those who want to have a light and tasty meal. Moderate calories

Ensalada de quinoa con aguacate, espárragos, brotes tiernos y vinagreta de frutos secos
Quinoa salad with avocado, asparagus, baby greens, and nut vinaigrette

Pisto a la bilbaína y seitán asado
Bilbao-style pisto with roasted seitan

Arroz con leche de coco y mango licuado
Coconut milk rice pudding with blended mango

BEBIDAS: Vino tinto crianza y blanco rueda / Agua mineral microfiltrada / Café, té o infusiones
BEVERAGES: Crianza red wine and rueda white wine / Microfiltered mineral water / coffee, tea or herbal tea

59,00 € / persona (10% IVA incluido) / €59.00/person (10% VAT included)





KM 0

0 KM

Menú compuesto por alimentos de nuestro entorno

A menu consisting of locally-sourced food

Crema de puerros y lascas de bacalao confitado

Leek cream soup with confit cod flakes

Lomo de merluza asada, cremoso de boniato y escalivada

Roasted hake loin with creamy sweet potato and escalivada

La tarta de queso y miel del Hotel Carlton

The Hotel Carlton honey cheesecake

BEBIDAS: Vino tinto crianza y blanco rueda / Agua mineral microfiltrada / Café, té o infusiones

BEVERAGES: Crianza red wine and rueda white wine / Microfiltered mineral water / coffee, tea or herbal tea

59,00 €/ persona (10% IVA incluido) / €59.00/person (10% VAT included)

BILBAO STYLE

BILBAO STYLE

Menú compuesto por básicos del día a día bilbaíno
A menu consisting of typical Bilbao daily fare

Pisto a la bilbaína, huevo a 64º y lascas de jamón 5J
Bilbao-style vegetable stew, 64ºC egg, and 5J ham flakes

Centro de bacalao club ranero
Ranero-style cod filet

Pantxineta de nata y crema
Pantxineta with whipped cream and custard

BEBIDAS: Vino tinto crianza y blanco rueda / Agua mineral microfiltrada / Café, té o infusiones
BEVERAGES: Crianza red wine and rueda white wine / Microfiltered mineral water / coffee, tea or herbal tea

59,00 € / persona (10% IVA incluido) / €59.00/person (10% VAT included)

BISTRO

Menú contundente compuesto por alimentos tradicionales

A substantial menu consisting of traditional foods

Risotto de begihandi y mejillones

Begihandi risotto with mussels

Entrecot de ternera con pimientos asados y reducción de sus jugos

Beef entrecôte with roasted peppers and its own juices reduction

Torrija de brioche y helado de leche del día

Brioche french toast and fresh milk ice cream

BEBIDAS: Vino tinto crianza y blanco rueda / Agua mineral microfiltrada / Café, té o infusiones

BEVERAGES: Crianza red wine and rueda white wine / Microfiltered mineral water / coffee, tea or herbal tea

59,00 € / persona (10% IVA incluido) / €59.00/person (10% VAT included)

CARDIO HEALTHY

Menú pensado para aquellas personas que cuidan al máximo su alimentación sin descuidar los sabores.

Bajo en calorías y alto en Omega 3 y 6

A menu designed for those who follow a healthy diet without neglecting the best flavours. Low in calories and high in Omega 3 & 6 fatty acids

Crema de calabaza y zanahoria con jengibre y sus pipas salteadas

Pumpkin and carrot cream soup with ginger and sautéed pumpkin seeds

Lomo de atún y wok de verduras al limón

Tuna loin with lemon vegetable wok

Mousse de chocolate negro con chía

Dark chocolate mousse with chia

BEBIDAS: Vino tinto crianza y blanco rueda / Agua mineral microfiltrada / Café, té o infusiones

BEVERAGES: Crianza red wine and rueda white wine / Microfiltered mineral water / coffee, tea or herbal tea

59,00 € / persona (10% IVA incluido) / €59.00/person (10% VAT included)





HOTEL CARLTON



UN SIGLO DE BILBAO