



Carta de temporada

Entrantes

Jamón ibérico cortado a cuchillo, pan de cristal y salmorejo de tomate rosa	32€
Croquetas caseras de jamón	16€
Ensalada tibia de pollo en escabeche	21€
Ensalada de bogavante con cremoso de aguacate mayonesa de cigala cítrica	35€
Salmorejo de cereza y tartar de atún rojo	21€
Pisto de hortalizas y huevo a 64º	21€
Risotto de rabo de ternera y parmesano	22€
Arroz caldoso de bogavante (por encargo 24 horas antes)	33€ por pax

Pescados

Pata de pulpo a la brasa, pastel de patata y mayonesa de kimchi	26€
Bacalao dos gustos (pil pil y Bizkaia)	27€
Lomo de lubina con verduras al papillote y holandesa de erizo	29€
Rape asado, espumoso de cigala y zamburiñas confitadas	29€
Caldereta de vieiras y langostinos con cremoso de boniato	26€

Carne

Steak tartar, Crème fraîche y yema a baja temperatura	27€
Carrilleras de ternera y cremoso de calabaza asada	25€
Solomillo de ganado mayor patatitas hojaldradas y cebolletas glaseadas	29€
Pollo de caserío relleno de foie y salsa perigord	25€
Costilla de cerdo a la barbacoa y ensalada de lombarda y zanahoria	25€

Postres

Pastel ruso crujiente y helado artesano de avellana	10€
Torrija caramelizada y parfait de cerezas y chocolate	10€
Tarta de queso del hotel y crema helada de polen y miel	10€
Mouse de chocolate y sorbete de frambuesa	10€
Apple crumbled y helado de canela	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 €
Entsalada epela eskabetxatutako oilaskoarekin	21 €
Abakando-entsalada, ahuakate-kremarekin eta zigala zitrikoaren maionesarekin	35 €
Gerezi-salmorejoa eta atungorri-tartarra	21 €
Barazki pistoa eta arrautza 64º-tan	21 €
Txahal-buztan risottoa parmesanoarekin	22 €
Abakando arroz zukutsua (gutxienez, 2 lagunentzat, eskatu 24 ordu lehenago)	33 € pax bakoitzeko

Arrainak

Olagarro-hanka txingarretan erreta, patata-pastela eta kimchi-maionesa	26€
Bakailaoa bi eratara (pil-pilean eta bizkaitar erara)	26 €
Lupia-xerra papillote eran prestatutako barazkiekin eta itsas trikuz egindako saltsa holandarrarekin	29€
Zapo errea, zigala-aparra eta zamburiña konfitatuak	29€
Bieira- eta otarrainxka-eltzekaria batata-kremarekin	26€

Haragiak

Steak tartarra, Crème fraîche eta gorringoa tenperatura baxuan	27€
Txahal-masailak eta kalabaza errearen krema	25€
Azienda larriaren azpizuna, hostorezko patatatxoak eta tipulin glasatuak	29€
Baserriko oilaskoa foiez beteta eta perigord saltsa	25€
Txerri-saiheskia barbakotan eta azenario eta aza gorri entsalada	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 €
Txokolate-mousse eta mugurdi-sorbetea	10€
Apple crumble tarta eta kanela-izozkia	10€

% 10 BEZ barne

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



Seasonal Menu

Starters

Knife-sliced Iberian ham, glass bread and pink tomato salmorejo	€32
Home-made ham croquettes	€16
Warm marinated chicken escabèche salad	€21
Lobster salad with creamy avocado, citrus langoustine mayonnaise and sprouts	€35
Cherry salmorejo and bluefin tuna tartare	€21
Vegetable ratatouille and egg cooked at 64 °C	€21
Risotto with oxtail and parmesan cheese	€22
Lobster soupy rice (minimum 2 people; Reserve 24 hours in advance)	€33 per person

Fish

Charbroiled octopus leg, potato cake and kimchi mayonnaise	€26
Cod two styles (Pil pil and Bizkaia)	€27
Sea bass fillet with vegetables en papillote and sea urchin hollandaise	€29
Baked monkfish, langoustine foam and variegated scallops confit	€29
Scallop and prawn stew with sweet potato cream	€26

Meat

Steak tartare, crème fraîche and slow-cooked egg yolk	€27
Beef cheeks and creamy baked pumpkin	€25
Beef tenderloin, crispy baby potatoes and glazed spring onions	€29
Free-range chicken stuffed with foie gras and Perigord sauce	€25
Barbecued pork ribs with red cabbage and carrot salad	€25

Desserts

Crispy Russian cake and handcrafted hazelnut ice cream	€10
Caramelized French toast with cherry and chocolate parfait	€10
The Hotel cheesecake with frozen honey and pollen cream	€10
Chocolate mousse and raspberry sorbet	€10
Apple crumble and cinnamon ice cream	€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 €
Salade tiède de poulet en escabèche	21 €
Salade de homard avec avocat crémeux et mayonnaise aux langoustines et aux agrumes	35 €
Salmorejo aux cerises et tartare de thon rouge	21 €
Ratatouille avec œuf à 64°	21 €
Risotto de queue de veau et parmesan	22 €
Riz au homard dans son jus (2 personnes minimum. À réserver 24 heures à l'avance)	33 € par personne

Les Poissons

Tentacule de poulpe grillé à la braise, galette de pommes de terre et mayonnaise au kimchi	26 €
Deux saveurs de morue (pil pil et Bizkaia)	27 €
Filet de bar et ses légumes en papillote, sauce hollandaise aux oursins	29 €
Rape asado, espumoso de cigala y zamburiñas confitadas	29 €
Caldereta de vieiras y langostinos con cremoso de boniato	26 €

Les Viandes

Steak tartare, crème fraîche et jaune d'œuf à basse température	27 €
Joues de veau et crémeux de potiron rôti	25 €
Filet de bœuf, pommes de terre feuilletées et cébettes glacées	29 €
Poulet fermier farci au foie gras, sauce Périgueux	25 €
Travers de porc au barbecue, salade de chou rouge et carottes	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 €
Mousse au chocolat et sorbet à la framboise	10 €
Crumble aux pommes et glace à la cannelle	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 cortado a cuchillo, pan de cristal y salmorejo de tomate rosa

Croquetas caseras de jamón

Ensalada tibía de pollo en escabeche

Ensalada de bogavante con cremoso de aguacate mayonesa de cigala cítrica

Salmorejo de cereza y tartar de atún rojo

Pisto de hortalizas y huevo a 64°

Risotto de rabo de ternera y parmesano

Aroz caldoso de bogavante (por encargo 24 horas antes)

Pescados

Pata de pulpo a la brasa, pastel de patata y mayonesa de kimchi

Bacalao dos gustos (pil pil y Bizkaia)

Lomo de lubina con verduras al papillote y holandesa de erizo

Rape asado, espumoso de cigala y zamburiñas confitadas

Caldereta de vieiras y langostinos con cremoso de boniato

Carne

Steak tartar, Crème fraîche y yema a baja temperatura

Carrilleras de ternera y cremoso de calabaza asada

Solomillo de ganado mayor patatitas hojaldradas y cebolletas glaseadas

Pollo de caserío relleno de foie y salsa perigord

Costilla de cerdo a la barbacoa y ensalada de lombarda y zanahoria

Postres

Pastel ruso crujiente y helado artesano de avellana

Torrija caramelizada y parfait de cerezas y chocolate

Tarta de queso del hotel y crema helada de polen y miel

Mouse de chocolate y sorbete de frambuesa

Apple crumbled y helado de canela

