

CARTA

ENTRANTES

Jamón Ibérico con Pan de Leña, Aceite de Oliva Virgen Extra y Tomate Rallado	18,00
Queso Idiazabal con Membrillo y Nueces	9,00
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, Aceite de Oliva Virgen Extra y Pimentón de la Vera	18,00
Nachos al Estilo Mexicano, Guacamole y Salsa de Queso Cheddar	9,50
Gambas a la Plancha (12 unidades)	17,50
Zamburiñas a la Parrilla (12 unidades)	19,80
Rabas de Chipirón, Limón y Alioli de Ajos Asados	12,50
Parrillada de Verduras	16,00
Patatas Bravas con Alioli y Salsa Brava	5,50
Patatas Fritas Caseras	4,00
Revuelto de Hongo Beltza	14,00
Ración de Pimientos del Padrón	9,50
Aceitunas Aliñadas	2,50

ENSALADAS HDC

Tomate de la Huerta, Bonito del Norte, Cebolleta y Piparras con AOVE	9,50
Mixta con Bonito, Lechuga, Tomate, Cebolla, Espárragos y Huevo Duro	9,00
Templada de Chipirones Crujientes con Alioli	11,50
Templada de Pimientos del Piquillo Confitados, Bonito y Cebolleta Fresca	12,00
Ensalada Vegana: Espinaca Fresca, Tomate, Maíz, Arroz Blanco, Crema de Aguacate, Semillas, Manzana y su Vinagreta	10,50

NUESTROS GUISOS

Ajoarriero con Langostinos	14,00
Jarrete de Cordero guisado al Estilo Tradicional con Crema de Patata	12,80
Callos y Morros a Nuestro Estilo	10,00

PARRILLA

Chuletón de 700grs a la Brasa con su Guarnición	28,00
Chuletón de 1,2 kg a la Brasa con su Guarnición	48,00
Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos	18,00
Costillas de Cordero con Guarnición	17,00
Rape Estilo Orio a la Brasa con Patatas Panadera	18,00
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera	18,00
Lomo de Rodaballo a la Parrilla con Vinagreta de Tomate Confitado	19,50
Lubina a la Brasa estilo Orio	16,50

POSTRES

Surtido de Helados (3 bolas)	5,00
Sorbete de Mojito Artesano	6,50
Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado	6,50
Canutillos Rellenos de Crema Pastelera y Chocolate Caliente	6,50
Coulant de Chocolate con Crema Inglesa	6,00
Cuajada Casera con Miel y Nueces	5,00
Tarta de Queso con Reducción de Frutos Rojos	6,50

MENÚ FIN DE SEMANA

3 ENTRANTES

- Surtido de Ibéricos con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado
- Alubia Verde con Almejas y Langostinos
- Crêpe de Hongos con Salsa Fina de Setas

SEGUNDOS

- Lubina a la Brasa Estilo Orio con Patatas Panadera
- Merluza con Crema de Puerros y Zamburiña a la Parrilla
- Gorrin Asado con Ensalada
- Jarrete de Cordero al Estilo Tradicional con Crema de Patata
- Muslo de Pato Confitado con Crema de Manzana
- Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera (supl. 9€)
- Rape a la Brasa Estilo Orio con Patatas Panadera (supl. 9€)
- Lomo de Rodaballo a la Parrilla con Vinagreta de Tomate Confitado (supl. 9€)
- Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos (supl. 12€)
- Chuletón de 700gr. a la Brasa con su guarnición (supl. 14€)

POSTRES

- Cuajada Casera con Miel y Nueces
- Sorbete de Mojito Artesano
- Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado
- Coulant de Chocolate con Crema Inglesa
- Canutillos Rellenos de Crema Pastelera y Chocolate Caliente

Pan, agua, vino y café, incluidos.

10% IVA incluido.

ALÉRGENOS



Consulte toda la información sobre los alérgenos en la tabla.

Reglamento (UE) nº 1169/2011: Todos los alimentos que ofrece este establecimiento pueden contener ingredientes alérgenos y trazas. Solicite información al personal.

RESERVAS Y TAKE AWAY

Tel. 948 33 00 77 // 669 55 22 31 // infohotel@hdoncarlos.com

¡Síguenos!



MENÚ
PARA TODA
LA MESA

COMPARTE
TUS MEJORES
MOMENTOS EN
NUESTRAS REDES

