CARTA

ENTRANTES

Jamón Ibérico con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado	18,00
Queso Idiazabal con Membrillo y Nueces	9,00
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE 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
Cardo con Almejas	15,00
Alcachofas de Navarra con Almejas	15,00
Crema de Pescados y Mariscos	12,50
Patatas Bravas con Alioli y Salsa Brava	5,50
Revuelto de Hongo Beltza	14,00
Aceitunas Aliñadas	2,50

ENSALADAS HDC

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
Vegana: Espinaca, Tomate, Maíz, Arroz, Aguacate, Semillas y Manzana	10,50

NUESTROS GUISOS Y ASADOS

Ajoarriero con Langostinos	14,00
Callos y Morros a Nuestro Estilo	10,00
Carrillera de Ternera en Salsa de Vino Tinto y Cremoso de Patata	14,00
Gorrín Asado con Patatas y Ensalada	15,00
Cordero Lechal de Navarra Asado con Patatas y Ensalada	15,00

PARRILLA

Chuletón de 700grs a la Brasa con su Guarnición	28,00
Chuletón de 1,2kg a la Brasa con su Guarnición	48,00
Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos	18,00
Solomillo al Foie con Reducción de Pedro Ximénez	22,50
Magret de Pato con Salsa a la Naranja	12,00
Costillas de Cordero con Guarnición	17,00
Lubina a la Parrilla Estilo Orio	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
Rodaballo Salvaje al Estilo Orio	20,00

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
Arroz con Leche Caramelizado con Helado de Galleta María	6,50
Tarta de Queso con Reducción de Frutos Rojos	6,50

MENÚ ESPECIAL 38€

2 ENTRANTES INDIVIDUALES
- Alcachofas en Salsa Verde con Almejas
- Nido de Patata con Hongo Beltza, Huevo a Baja Temperatura y Láscas de Jamón Ibérico

SEGUNDOS A ELEGIR
- Ajoarriero con Langostinos
- Lubina a la Parrilla
- Gorrín Asado con Ensalada
- Cordero Lechal de Navarra Asado con Patatas y Ensalada
- Carrillera de Ternera en Salsa de Vino Tinto y Cremoso de Patata
- Magret de Pato con Salsa a la Naranja
- 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€)
- Rodaballo Salvaje al Estilo Orio (supl. 10€)
- Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos (supl. 12€)
- Chuletón de 700gr. a la Brasa con su guarnición (supl. 14€)

POSTRES
- Arroz con Leche Caramelizado con Helado de Galleta María
- 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
- Tarta de Queso con Reducción de Frutos Rojos

MENÚ PARA TODA LA MESA

Pan, agua y vino incluidos.

10% IVA incluido.

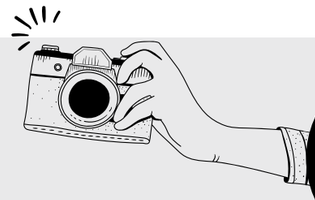
ALÉRGENOS

Gluten · Crustáceos · Huevos · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frutos de Cáscara · Apio · Mostaza · Granos de Sésamo · Dióxido de Azufre y Sulfito · Moluscos · Altramuces

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!



COMPARTE TUS MEJORES MOMENTOS EN NUESTRAS REDES