

ENTRANTES

Jamón Ibérico con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado	18,00
Queso Idiazabal con Membrillo y Nueces	9,00
Pulpo 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 (12 unidades)	19,80
Rabas de Chipirón, Limón y Alioli de Ajos Asados	12,50
Cardo con Almejas	15,00
Salteado de Alubia Verde, Foie, reducción PX y Manzana Reineta	16,00
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

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

CARNES Y PESCADOS

Chuletón de 700grs con su Guarnición	28,00
Chuletón de 1,2kg 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
Confit de Pato con Compota de Manzana	12,50
Costillas de Cordero con Guarnición	17,00
Lubina Estilo Orio	17,00
Rape Estilo Orio con Patatas Panadera	18,00
Pulpo sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera	18,00

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

- Salteado de Alubia Verde, Foie, reducción PX y Manzana Reineta
- Timbal de Pimiento Najerano con Bacalao y su Pil Pil

SEGUNDOS A ELEGIR

- Lomo de Merluza Estilo Orio, reducción de Cigalitas y perlas de Alioli
- Lubina Estilo Orio
- 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
- Confit de Pato con Compota de Manzana
- Pulpo sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera (supl. 9€)
- Rape Estilo Orio con Patatas Panadera (supl. 9€)
- Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos (supl. 12€)
- Chuletón de 700gr. 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

Pan, agua y vino incluidos.

10% IVA incluido.

ALÉRGENOS



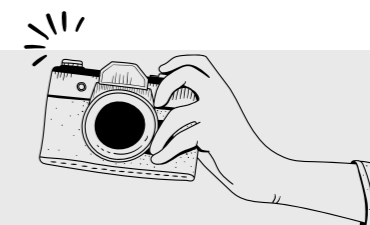
Consulte toda la información sobre los alérgenos en la tabla.

Reglamento (UE) n° 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

MENÚ
PARA TODA
LA MESA