

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	19,50
Nachos al Estilo Mexicano, Guacamole y Salsa de Queso Cheddar	9,50
Gambas a la Plancha (12 unidades)	19,00
Zamburiñas a la Parrilla (12 unidades)	19,80
Rabas de Chipirón, Limón y Alioli de Ajos Asados	12,50
Espárrago Fresco de Navarra a la Brasa	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
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	12,50
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 a la brasa de 700grs con su Guarnición	30,00
Chuletón a la brasa de 1,2kg con su Guarnición	50,00
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
Presa Ibérica con Salsa de Miel y Mostaza y Puré de Boniato	16,50
Costillas de Cordero con Guarnición	17,00
Lomo de Merluza Estilo Orio con Crema de Pimiento Piquillo	17,00
Lubina Estilo Orio	17,00
Rape a la brasa Estilo Orio con Patatas Panadera	18,00
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera	19,50
Atún Rojo de Almadraza con Vinagreta de Tomate confitado	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
Tarta de Queso con Helado de Yogur y Frambuesa	6,50

MENÚ ESPECIAL

38€

2 ENTRANTES INDIVIDUALES

- Ensalada Tibia de Bacalao Confitado con Verduras Asadas
- Ravioli relleno de Pera y Ricotta con cama de Hongo Beltza y Salsa Fina de Espárrago Fresco

SEGUNDOS A ELEGIR

- Lomo de Merluza Estilo Orio con Crema de Pimiento Piquillo
- 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
- Presa Ibérica con Salsa de Miel y Mostaza y Puré de Boniato
- 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€)
- Atún Rojo de Almadraza con Vinagreta de Tomate confitado (supl. 10€)
- Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos (supl. 12€)
- Chuletón a la Brasa de 700gr. con su guarnición (supl. 14€)

POSTRES

- Carpaccio de Piña con Helado de Frutas de la Pasión, Miel y Lima
- Sorbete de Cuajada de la Ulzama
- 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 Helado de Yogur y Frambuesa

Pan, agua y vino incluidos.

10% IVA incluido.

ALÉRGENOS



Consulte toda la información sobre los alérgenos en la tabla.

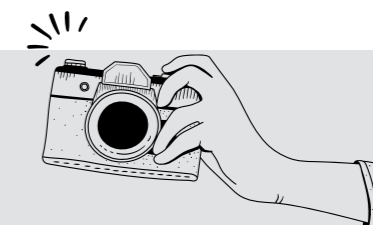
Reglamento (UE) n° 1169/2011: Todos los alimentos que ofrece este establecimiento pueden contener ingredientes alérgenos y trazas. Solicite información al personal.

MENÚ PARA TODA LA MESA

RESERVAS Y TAKE AWAY

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

¡Síguenos!



COMPARTE TUS MEJORES MOMENTOS EN NUESTRAS REDES