

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
Parrillada de Verduras de Temporada con Salsa Romesco		14,50
Salmorejo		9,00
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
Ensalada de Tomate, Cebolleta Fresca, Taco de Bonito del Norte y AOVE		12,00
Vegana: Espinaca, Tomate, Maíz, Arroz, Aguacate, Semillas y Manzana		10,50

CARNES Y PESCADOS

Atún Rojo de Almadra con Vinagreta de Tomate confitado		20,00
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera		19,50
Ajoarriero con Langostinos		14,00
Lomo de Merluza del Cantábrico a la Meuniere con Compota de Tomate de la Huerta		17,00
Lubina Estilo Orio		17,00
Rape a la brasa Estilo Orio con Patatas Panadera		20,00
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
Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos		20,00
Solomillo al Foie con Reducción de Pedro Ximénez		24,50
Chuletón a la brasa de 700grs con su Guarnición		32,00
Chuletón a la brasa de 1,2kg con su Guarnición		52,50
Costilla de Cerdo Maskarada Cocinada a Baja Temperadura y Terminada a la Parrilla		17,00
Gorrín Asado con Patatas y Ensalada (bajo pedido)		17,50
Cordero Lechal de Navarra Asado con Patatas y Ensalada (bajo pedido)		17,50

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
Tarta de Queso con Helado de Yogur y Frambuesa		6,50
Leche Frita con Helado de Coco y Chocolate Caliente		6,50

MENÚ ESPECIAL

38€

2 ENTRANTES INDIVIDUALES

- Ensalada de Tomate de la Huerta con Queso de Búfala, Anchoas de Santoña y Albahaca
- Nido de Patata con Ajoarriero y Huevo a Baja Temperatura

SEGUNDOS A ELEGIR

- Lomo de Merluza del Cantábrico a la Meuniere con Compota de Tomate de la Huerta
- Lubina Estilo Orio
- 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
- Costilla de Cerdo Maskarada Cocinada a Baja Temperadura y Terminada a la Parrilla
- 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. 10,50 €)
- Atún Rojo de Almadra con Vinagreta de Tomate confitado (supl. 10€)
- Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos (supl. 13,50€)
- Chuletón a la Brasa de 700gr. con su guarnición (supl. 15,50€)

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
- Leche Frita con Helado de Coco y Chocolate Caliente

Pan, agua y vino incluidos.

10% IVA incluido.

ALÉRGENOS



Consulte toda la información sobre los alérgenos en la tabla.

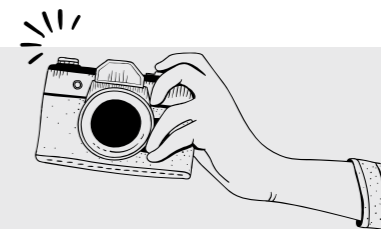
Reglamento (UE) nº 1169/2011: Todos los alimentos que ofrece este establecimiento pueden contener ingredientes alérgenos y trazas. Solicite información al personal.

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