

## ENTRANTES

Jamón Ibérico con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado		19,50
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera		23,00
Gamba Roja de Huelva a la Plancha (12 unidades)		24,00
Zamburiñas a la Parrilla (12 unidades)		22,00
Rabas de Chipirón, Limón y Alioli de Ajos Asados		14,00
Parrillada de Verduras Variadas		15,00
Sopa de Pescado y Marisco a la Donostiarra		14,00
Revuelto de Hongo Beltza		14,50
Revuelto de Morcilla con Crema de Pimiento del Piquillo		14,00

## ENSALADAS HDC

Mixta con Bonito, Lechuga, Tomate, Cebolla, Espárragos y Huevo Duro		9,50
Templada de Chipirones Crujientes con Alioli		12,50
Ensalada de Queso Idiazabal con Anchoas en Salazón y Croutons		13,00
Ensalada de Crujiente de Pollo, Espinacas, Queso de Cabra y Pipas de Girasol		12,50
Vegana: Espinaca, Tomate, Maíz, Arroz, Aguacate, Semillas y Manzana		11,00

## CARNES Y PESCADOS

Atún Rojo de Almadraba con Vinagreta de Tomate confitado		21,00
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera		23,00
Lomo de Merluza con Crema de Cigalitas y Crujiente de Puerros		17,00
Rape a la brasa Estilo Orio con Patatas Panadera		20,50
Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional		16,00
Costillas de Cordero Lechal a la Parrilla con Ensalada y Patatas Fritas		17,00
Confit con Salsa de Naranja		16,00
Presa Ibérica con Salsa de Vermú y Salteado de Hongos		17,50
Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos		23,00
Chuletón a la brasa de 700grs con su Guarnición		35,00
Chuletón a la brasa de 1,2kg con su Guarnición		58,00

## POSTRES

Surtido de Helados (3 bolas)		5,00
Sorbete de Mojito Artesano		6,50
Tejas de Tolosa con Chocolate Caliente y Helado		6,50
Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado		6,50
Coulant de Chocolate con Crema Inglesa		6,00
Tarta de Queso con Helado		6,50
Queso Idiazabal con Membrillo y Nueces		9,00

## MENÚ ESPECIAL

38€

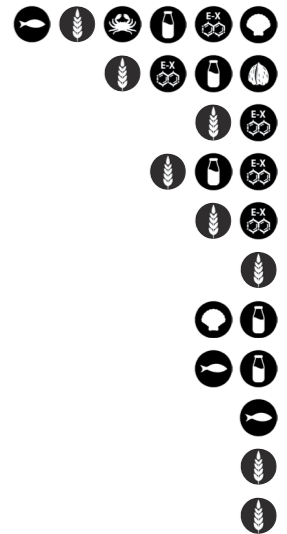
### 2 ENTRANTES INDIVIDUALES

- Puerro a Baja Temperatura con Crema Marinera y Espuma de Mejillón
- Philo de Morcilla con Manzana y Lágrima de Fruta de la Pasión



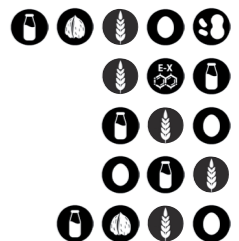
### SEGUNDOS A ELEGIR

- Lomo de Merluza con Crema de Cigalitas y Crujiente de Puerros
- Carrillera de Ternera con Salsa Moscatel y Cremoso de Patata
- Confit con Salsa de Naranja
- Presa Ibérica con Salsa de Vermú y Salteado de Hongos
- Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional
- Brocheta de Cerdo Duroc a la Parrilla con Verduritas y Salsa Romesco
- 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 Almadraba 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€)



### POSTRE

- Banda de Manzana Reineta Artesana con Helado de Vainilla
- Sorbete de Mojito
- Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado
- Coulant de Chocolate con Crema Inglesa
- Tarta de Queso con Helado



Incluye pan, agua, vino, cerveza o refresco. 10% IVA incluido.

MENÚ PARA TODA LA MESA

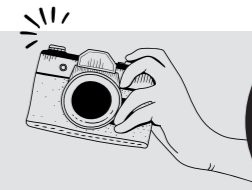
### ALÉRGENOS



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!



COMPARTE TUS MEJORES MOMENTOS EN NUESTRAS REDES