

CARTA



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
Ensalada de Tomate de la Huerta, Bonito, Cebolleta y Piparras		12,50
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

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
Bonito Encebollado con Piparras Fritas		17,50
Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional		16,00
Estofado de Toro al Vino Tinto		16,00
Costillas de Cordero Lechal a la Parrilla con Ensalada y Patatas Fritas		17,00
Presa de Cerdo Duroc con Salsa de Vermú y Salteado de Hongos		17,00
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

- Tosta de Pan Brioche, Pimiento Confitado, Huevo a baja Temperatura y Velo de Papada Ibérica
- Brick de Pichón Braseado con Puré de Higos, Manzana Asada y Reducción de Naranja

SEGUNDOS A ELEGIR

- Lomo de Merluza con Crema de Cigalitas y Crujiente de Puerros
- Bonito Encebollado con Piparras Fritas
- Morros y Manitas de Cerdo deshuesadas y Crujientes con Morcilla y Salsa de Hongo Beltza
- Estofado de Toro al Vino Tinto
- Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional
- Presa de Cerdo Duroc con Salsa de Vermú y Salteado de Hongos
- 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€)
- 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

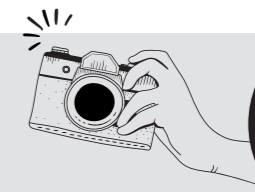


Consulte toda la información sobre los alérgenos en la tabla.
Reglamento (UE) nº 1169/2011: Todos los alimentos que ofrece este establecimiento pueden contener ingredientes alérgenos y trazas.
Solicite información al personal.

RESERVAS Y TAKE AWAY

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

¡Síguenos!



COMPARTE
TUS MEJORES
MOMENTOS
EN NUESTRAS
REDES