

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
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
Ensalada Silvestre, Granadas, Dados de Aguacate y Vinagreta de Manzana		12,00

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 Piquillos y Lágrima de Chipirón		17,00
Rape a la brasa Estilo Orio con Patatas Panadera		20,50
Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional		16,00
Toro Estofado 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
Morros y Manitas de Cerdo deshuesadas y Crujientes con Morcilla y Salsa de Hongo Beltza		16,50
Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos		23,00
Chuletón a la brasa de 1 kg con su Guarnición		50,00

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
Banda de Manzana Reineta Artesana con Helado de Vainilla		6,50
Cuajada de la Ultzama con Miel y Nueces		6,00

MENÚ ESPECIAL

38€

2 ENTRANTES INDIVIDUALES

- Alcachofas Rellenas de Langostinos con Mahonesa de Ajo Gratinadas
- Arroz Cremoso con Carrillera de Ternera y Teja de Queso Emmental

SEGUNDOS A ELEGIR

- Lomo de Merluza con Crema Piquillos y Lágrima de Chipirón
- Morros y Manitas de Cerdo deshuesadas y Crujientes con Morcilla y Salsa de Hongo Beltza
- Estofado de Toro al Vino Tinto
- Hamburguesa de Angus Gratinada con Crujiente de Cebolla
- 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 de 1Kg a la Brasa (para dos personas supl. 12,00€/ persona)

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
- Cuajada de la Ultzama con Miel y Nueces

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

ALÉRGENOS



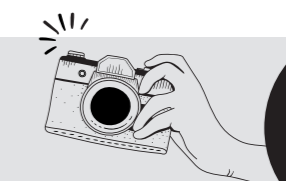
Consulte toda la información sobre los alérgenos en la tabla.
Reglamento (UE) nº 1169/2011: Todos los alimentos que ofrece este establecimiento pueden contener ingredientes alérgenos y trazas.
Solicite información al personal.

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