

CARTA



ENTRANTES

Ensalada de Tomate de la Huerta, Bonito en AOVE y Piparras		12,50
Ensalada Templada de Chipirones Crujientes con Alioli		12,50
Ensalada de Pimiento Najerano y Bacalao con Vinagreta de Encurtidos		13,50
Ensalada de Crujiente de Pollo, Espinacas, Queso de Cabra y Pipas de Girasol		12,50
Ensalada Tropical: Mezclum, Endivias, Aguacate, Piña, Tomates Cherry y Frutos rojos		12,00
Salmorejo de la Huerta Navarra		9,50
Jamón Ibérico con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado		19,50
Alubia Verde salteada con Velo de Papada Ibérica, cremoso de Patata y Huevo poché		14,50
Pimientos del Padrón		10,00
Revuelto de Hongo Beltza		14,50
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		15,50
Arroz marinero con crujiente de camarones		16,00

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
Ajoarriero al Estilo Don Carlos con Huevo		17,00
Rape a la brasa Estilo Orio con Patatas Panadera		20,50
Callos al Estilo Tradicional		16,00
Entrecot de Vaca con su Guarnición		17,00
Costillas de Cordero Lechal a la Parrilla con Ensalada y Patatas Fritas		17,00
Lingote de Gorrin a baja temperatura y puré de patata		18,00
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
Mousse de Yogurt con Frutas Tropicales		6,50
Banda de Manzana Reineta Artesana con Helado de Vainilla		6,50
Cuajada de la Ultzama con Miel y Nueces		6,00

MENÚ ESPECIAL

38€

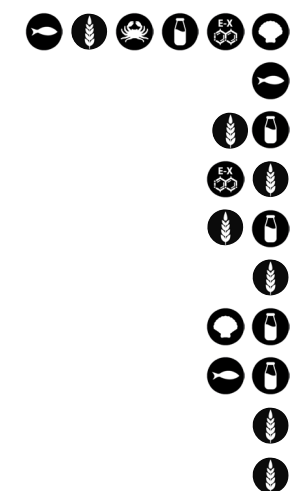
2 ENTRANTES INDIVIDUALES

- Bombón de Foie, mango, frutos rojos, garrapiñadas y pan brioche
- Nuestro crepe de bacalao estofado al Pil pil



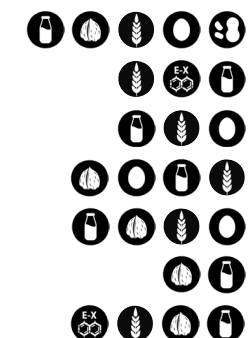
SEGUNDOS A ELEGIR

- Lomo de Merluza con Crema Piquillos y Crujiente de Puerro
- Ajoarriero al Estilo Don Carlos
- Morros y Manitas de Cerdo deshuesadas y Crujientes con Morcilla y Salsa de Hongo Beltza
- Callos al Estilo Tradicional
- Lingote de Gorrin a baja temperatura y puré de patata
- Entrecot de vaca con su guarnición
- 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
- Panna cotta de Baileys con helado de kit Kat



MENÚ
PARA TODA
LA MESA

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!



COMPARTÉ
TUS MEJORES
MOMENTOS
EN NUESTRAS
REDES