

CARTA



ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de leña, AOVE y tomate rallado		19,50
Ensalada templada de chipirones crujientes con alioli		12,50
Ensalada templada de hongo beltza con frutos secos		12,50
Pimiento Najerano asado con papada Ibérica		12,50
Sopa de pescado a la Donostiarra		11,00
Pochas de Sangüesa a la Navarra con almejas		12,50
Txistorra Iriguibel (ganadora 2023)		8,50
Anchoas de Santoña con pan de leña y AOVE (8 unidades)		19,50
Alcachofas fritas de Tudela con Virutas de foie		14,50
Revuelto de hongo beltza		14,50
Cardo Relleno de mejillón de roca en salsa verde		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 (10 unidades)		22,00
Rabas de chipirón, limón y alioli de ajos asados		15,50

CARNES Y PESCADOS

Atún Rojo Aleta amarilla con lágrima de boniato y teriyaki		18,00
Ajoarriero al estilo Don Carlos con huevo		17,00
Pata de pulpo a la parrilla sobre crema de patata, AOVE y pimentón de la Vera		23,00
Rape a la brasa estilo orio con patatas panadera		22,00
Menudicos de cordero al estilo tradicional		16,00
Entrecot de vaca con su Guarnición		17,50
Costillas de cordero lechal a la parrilla con ensalada y patatas fritas		17,00
Ravioli de cordero lechal de Navarra asado en su jugo		16,50
Confit de pato con Salsa de Naranja		16,50
Paloma torcaz guisada		21,00
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		23,00
Chuletón a la brasa de 1 kg con patatas fritas		50,00
Guarniciones para las carnes (Entrecot, Solomillo y Chuletón):		
* Lechuga y cebolla		5,00
* Pimientos asados		5,00

POSTRES

Surtido de helados (3 bolas)		6,00
Sorbete de mojito artesano		6,50
Tejas de Tolosa, chocolate caliente y helado		6,50
Brioche caramelizado, salsa de vainilla y helado		6,50
Coulant de chocolate con crema Inglesa		6,00
Tarta de queso casera con helado		6,50
Crema de yogurt con frutas		6,50
Leche frita casera y helado		6,50
Cuajada de la Ultzama, miel y nueces		6,00
Mousse de chocolate blanco y plátano		6,50

MENÚ ESPECIAL

38€

2 ENTRANTES INDIVIDUALES

- Crema de calabaza con mousse de queso y sus pipas crujientes
- Cardo Relleno de mejillón de roca en salsa verde



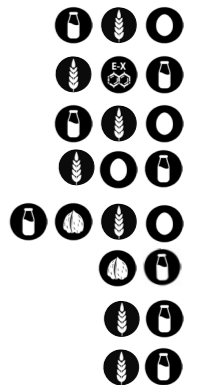
SEGUNDOS A ELEGIR

- Atún Rojo Aleta Amarilla con lágrima de boniato y teriyaki
- Ajoarriero al estilo Don Carlos
- Morros y manitas de cerdo deshuesadas y crujientes con morcilla y salsa de hongo beltza
- Menudicos de cordero al estilo tradicional
- Lingote de gorrin a baja temperatura con puré de patata
- Confit de pato con Salsa de Naranja
- Ravioli de cordero lechal de Navarra asado en su jugo
- Entrecot de vaca con su guarnición
- Pata de pulpo a la parrilla sobre crema de patata, AOVE y pimentón de la Vera (supl. 9€)
- Paloma torcaz guisada (supl. 9,50€)
- Rape a la brasa estilo orio con patatas panadera (supl. 11,50€)
- Solomillo de ternera con patatas fritas (supl. 13,50€)
- Chuletón de 1Kg a la brasa (para dos personas supl. 12,00€/persona)



POSTRE

- Leche frita casera y helado
- Sorbete de mojito
- Brioche caramelizado con salsa de vainilla y helado
- Coulant de chocolate con crema Inglesa
- Tarta de queso casera con helado
- Cuajada de la Ultzama con miel y nueces
- Crema de yogurt y frutas
- Mousse de chocolate blanco y plátano



Incluye pan, agua, vino, cerveza o refresco.

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

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

¡Síguenos!

