

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): | | |
| * Ensalada de 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 EJECUTIVO

23€

ENTRANTES

- Ensalada Templada de pimiento con cogollos y anchoas
- Ensalada Templada de Queso de Cabra, Crujiente de Cebolla y Vinagreta de Frutos Rojos
- Ensalada Templada de Chipirones Crujientes con Alioli
- Arroz Caldoso con Pulpo, Langostinos y Alioli de cítricos
- Verdura de Temporada (alérgenos: consultar)
- Sopa de Pescado a la Donostiarra
- Revuelto de trigueros y gambas
- Tagliatelle salteados con hongos
- Plato de Cuchara del día (alérgenos: consultar)



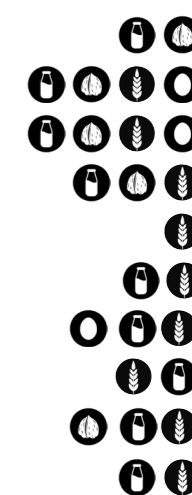
SEGUNDOS

- Ajoarriero al Estilo Don Carlos
- Pescado del día (alérgenos: consultar)
- Cordero al Chilindrón
- Confit de pato con Salsa de Naranja
- Lingote de gorrin a baja temperatura y puré de patata
- Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional
- Callos con Tomate
- Entrecot con Guarnición (supl. 3€)
- 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. 11,50€)
- Solomillo de Ternera con Patatas Fritas (supl. 13,50€)



POSTRE

- Cuajada con Miel y Nueces
- Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado
- Tarta de Queso casera con Helado
- Coulant de Chocolate con Crema Inglesa
- Ensalada de fruta natural
- Sorbete de Mojito
- Leche Frita casera y Helado
- Crema de Yogurt y Frutas
- Mousse de chocolate blanco y plátano
- Banda de manzana con helado de caramelo



Incluye pan, agua, vino, cerveza o refresco. MENÚ PARA TODA LA MESA 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.

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