

CARTA

ENTRANTES		
Jamón Ibérico con pan de leña, AOVE y tomate rallado		23,00
Ensalada templada de chipirones crujientes con alioli	  	12,50
Ensalada de salmón ahumado, aguacate, mango, cherrys, semillas y nueces	 	14,00
Ensalada de tomate feo de Tudela, bonito del norte y cebolleta fresca		12,50
Verdura de temporada (alérgenos consultar)		17,00
Carpaccio de solomillo con foie y compota de manzana		19,00
Sopa de pescado a la Donostiarra	 	12,50
Pochas de Sangüesa a la Navarra		12,50
Txistorra Iriguibel (1º premio mejor Txistorra Navarra 2023 y 2025)		8,50
Anchoas de Santoña con pan de leña y AOVE (8 unidades)		19,50
Revuelto de hongo beltza	 	15,00
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 (10 unidades)		24,00
Zamburiñas a la parrilla (10 unidades)		22,00

CARNES Y PESCADOS		
Bonito de anzuelo encebollado y mus de tomate	 	18,00
Ajoarriero al estilo Don Carlos con huevo	  	17,00
Merluza del Cantábrico al estilo Orio con patatas panaderas	  	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
Lengua en salsa	 	16,00
Entrecot de vaca con su Guarnición		22,00
Costillas de cordero lechal a la parrilla con ensalada y patatas fritas		23,00
Magret de pato con salsa de frutos rojos		16,50
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 puré de patata y salsa Bordelesa		24,00
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
Tarta fluida de chocolate con Nueces	   	6,50
Tarta de queso casera con helado	   	6,50
Crema de yogurt con frutas	 	6,50
Leche frita casera y helado	  	6,50
Esfera crujiente de arroz con leche y chocolate	  	6,00

MENÚ ESPECIAL

38€

2 ENTRANTES INDIVIDUALES

- Tartar de tomate, aguacate, queso Burrata y pesto.
- Patatas chips txitxiku de txistorra Iriguibel y huevo.



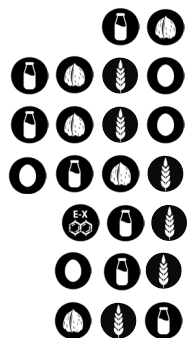
SEGUNDOS A ELEGIR

- Bonito de anzuelo encebollado y mus de tomate
- Ajoarriero al estilo Don Carlos
- Merluza del Cantábrico al estilo Orio con patatas panaderas
- Morros y manitas de cerdo deshuesadas y crujientes con morcilla y salsa de hongo beltza
- Lengua en salsa
- Lingote de Gorrin a baja temperatura y puré de patata
- Magret de pato con salsa de frutos rojos
- Hamburguesa de chuletón con queso Idiazabal
- 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. 11,50€)
- Solomillo de Ternera con crema de patata y salsa bordelesa (supl. 10€)
- Chuletón de 1Kg a la Brasa (para dos personas supl. 12,00€/ persona)



POSTRE

- Cuajada de la Ultzama con Miel y Nueces
- Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado
- Tarta de Queso casera con Helado
- Tarta fluida de chocolate con Nueces
- Sorbete de Mojito
- Leche Frita casera y Helado
- Esfera crujiente de arroz con leche y chocolate



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

MENÚ PARA TODA LA MESA

ALÉRGENOS

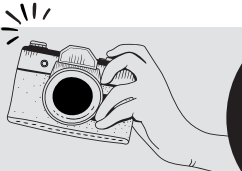
													
Gluten	Crustaceos	Huevo	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteo	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	Dióxido de Azufre y Sulfitos	Moluscos	Altramuces

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  948 33 00 77 // infohotel@hdoncarlos.com

¡Síguenos!   



COMPARTE TUS MEJORES MOMENTOS EN NUESTRAS REDES