CARTA

ENTRANTES	
Jamón Ibérico con pan de leña, AOVE y tomate rallado	
Ensalada templada de chipirones crujientes con alioli	000
Ensalada templada de hongo beltza con frutos secos	000
Salmorejo con helado de AOVE y virutas de jamón ibérico	()
Ensalada de tomate de la huerta Navarra, burrata y helado de albahaca	
Piparras fritas	•
Pimiento Najerano asado con papada Ibérica	O
Sopa de pescado a la Donostiarra	90
Pochas de Sangüesa a la Navarra con almejas	0
Txistorra Iriguibel (ganadora 2023)	
Anchoas de Santoña con pan de leña y AOVE (8 unidades)	
Revuelto de hongo beltza	0
Pata de pulpo a la parrilla sobre crema de patata, AOVE y pimentón de la Vera	@ (1) (2) (2) (3) (4) (4)
Gamba roja de Huelva a la plancha (10 unidades)	2
Zamburiñas a la parrilla (10 unidades)	
Rabas de chipirón, limón y alioli de ajos asados	00
CARNES Y PESCADOS	
Atún a la plancha con verduritas salteadas y soja	₩ 🕖 🗢
Ajoarriero al estilo Don Carlos con huevo	00
Lomo de merluza con salsa de sidra y setas silvestres	₩00
Pata de pulpo a la parrilla sobre crema de patata, AOVE y pimentón de la Vera	90
Rape a la brasa estilo orio con patatas panadera	0 🗢
Menudicos de cordero al estilo tradicional	€
Entrecot de vaca con su Guarnición	
Costillas de cordero lechal a la parrilla con ensalada y patatas fritas	❸ ❸
Confit de pato con Salsa de Naranja	8
Lingote de gorrin a baja temperatura y puré de patata	0
Morros y manitas de cerdo deshuesadas y crujientes con morcilla y salsa de hongo beltza	OŎ
Solomillo de ternera con puré de patata y salsa Bordelesa	A
Chuletón a la brasa de 1 kg con patatas fritas	ă
Guarniciones para las carnes (Entrecot, Solomillo y Chuletón):	v
* Lechuga y cebolla	
* Pimientos asados	
POSTRES	
Surtido de helados (3 bolas)	000
Sorbete de mojito artesano	
Tejas de Tolosa, chocolate caliente y helado	0000
Brioche caramelizado, salsa de vainilla y helado	ŏŏŏŏ
Coulant de chocolate con crema Inglesa	ÄÄÄ

Tarta de queso casera con helado 6,50 6,50 Crema de yogurt con frutas 6,50 Leche frita casera y helado 6,00 Cuajada de la Ultzama, miel y nueces 6,50 Mousse de chocolate blanco y plátano



MENÚ ESPECIAL

2 ENTRANTES INDIVIDUALES

 \cdot Tartar de tomate y aguacate con crema de salmorejo de la huerta Navarra y helado de AOVE **0800** · Lasaña de carrillera de cerdo con salsa de Pedro Ximénez, membrillo y crema de queso

SECUNDOS A EL EGIR

SEGUNDOS A ELEGIR	
· Atún a la plancha con verduritas salteadas y soja	
· Ajoarriero al estilo Don Carlos	00
· Lomo de merluza con salsa de sidra y setas silvestres	800
· Morros y manitas de cerdo deshuesadas y crujientes con morcilla y salsa de hongo beltza	00
· Menudicos de cordero al estilo tradicional	
· Lingote de Gorrin a baja temperatura y puré de patata	00
. Confit de pato con salsa de Naranja	
· Entrecot de vaca con su guarnición	
· Pata de pulpo a la parrilla sobre crema de patata, AOVE y pimentón de la Vera (supl. 9€)	$\mathbf{O}\mathbf{O}$
· 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 0000 · Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado 0000 · Tarta de Queso casera con Helado 000 · Coulant de Chocolate con Crema Inglesa · Mousse de chocolate blanco y plátano · Sorbete de Mojito 000 · Leche Frita casera y Helado 00 · Crema de Yogurt y Frutas

Incluye pan, agua, vino, cerveza o refresco.

10% IVA incluido.

MENÚ PARA TODA LA MESA

ALÉRGENOS













Cáscara







Dióxido de Moluscos Azufre y Sulfitos

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



