

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
Crema de espárragos frescos de Navarra con huevo a baja temperatura		13,50
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 (10 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 a la plancha con verduras salteadas y soja		18,00
Ajoarriero al estilo Don Carlos con huevo		17,00
Lomo de merluza con salsa de sidra y setas silvestres		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
Confit de pato con Salsa de Naranja		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 Bordelosa		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 espárragos frescos de Navarra con huevo a baja temperatura
- Timbal de pimiento de Puente con bacalao y explosión de Vizcaina



SEGUNDOS A ELEGIR

- Atún a la plancha con verduritas salteadas y soja
- Ajoarriero al estilo Don Carlos
- Lomo de merluza con salsa de sidra y setas silvestres
- 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
- 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 puré de patata y salsa Bordelosa (supl. 10€)
- 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!



COMPAR-
TE
TUS MEJORES
MOMENTOS
EN NUESTRAS