

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
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 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 puré de patata y salsa Bordelesa		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 puré de patata y salsa Bordelesa (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!