CARTA

ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de leña, AOVE y tomate rallado	21,00
Ensalada templada de chipirones crujientes con alioli	12,50
Ensalada de salmón ahumado, aguacate, mango, cherrys, semillas y nueces	14,00
Pimientos de cristal asados a leña	24,00
Borraja de la Huerta Navarra con bacalao confitado a baja temperatura y su pil pil	17,00
Carpaccio de solomillo con foie y compota de manzana	19,00
Sopa de pescado a la Donostiarra	11,00
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	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

CARNES Y PESCADOS

Atún de aleta amarilla con crema de boniato y salsa de soja	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
Callos al estilo tradicional	16,00
Entrecot de vaca con su Guarnición	19,50
Costillas de cordero lechal a la parrilla con ensalada y patatas fritas	23,00
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 Bordelesa	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

MENÚ ESPECIAL 38€

2 ENTRANTES INDIVIDUALES

- Borraja de la Huerta Navarra con bacalao confitado a baja temperatura y su pil pil
- Crujiente de morcilla y manzana con salsa de pimientos del piquillo

SEGUNDOS A ELEGIR

- Atún de aleta amarilla con crema de boniato y salsa de soja
- Ajoarriero al estilo Don Carlos
- Lomo de lubina al estilo orio con patatas panadera
- Morros y manitas de cerdo deshuesadas y crujientes con morcilla y salsa de hongo beltza
- Callos al estilo tradicional
- Lingote de Gorrin a baja temperatura y 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 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
- Coulant de Chocolate con Crema Inglesa
- Sorbete de Mojito
- Leche Frita casera y Helado
- Crema de Yogurt y Frutas

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

MENÚ PARA TODA LA MESA

ALÉRGENOS

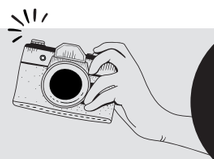
Gluten · Crustaceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteo · Frutos de Cáscara · Apio · Mostaza · Granos de Sésamo · Dióxido de Azufre y Sulfitos · Moluscos · Altramuces

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