

ALMUERZOS SAN FERMÍN

ENTRANTES

Jamón Ibérico con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado	 	19,50
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera	 	23,00

ENSALADAS HDC

Templada de Chipirones Crujientes con Alioli	   	12,50
Ensalada de Queso Idiazabal con Anchoas en Salazón y Croutons	   	13,00
Ensalada de Crujiente de Pollo, Espinacas, Queso de Cabra y Pipas de Girasol	     	12,50

HUEVOS CON...

Txistorra de Arbizu con Patatas Fritas Caseras	 	8,50
Jamón Ibérico con Patatas Fritas Caseras	   	9,50
Panceta Ibérica con Patatas Fritas Caseras	 	9,50

HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS

HDC: 180 grs. de Carne de Angus, Panceta Ibérica, Queso Cheddar, Lechuga y Tomate	   	12,00
---	---	-------

CARNES Y PESCADOS

Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional	  	16,00
Callos y Morros a nuestro Estilo		16,00
Estofado de Toro al Vino Tinto con Hongos		16,00

POSTRES

Surtido de Helados (3 bolas)	   	5,00
Sorbete de Mojito Artesano		6,50
Tejas de Tolosa con Chocolate Caliente y Helado	   	6,50
Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado	   	6,50
Coulant de Chocolate con Crema Inglesa	   	6,00
Tarta de Queso con Helado	    	6,50
Queso Idiazabal con Membrillo y Nueces	   	9,00

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) n° 1169/2011: Todos los alimentos que ofrece este establecimiento pueden contener ingredientes alérgenos y trazas.

Solicite información al personal.



CARTA



ENTRANTES

Jamón Ibérico con Pan de Leña, AOVE y Tomate Rallado		19,50
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 (12 unidades)		24,00
Zamburiñas a la Parrilla (12 unidades)		22,00
Rabas de Chipirón, Limón y Alioli de Ajos Asados		14,00
Parrillada de Verduras Variadas		15,00
Sopa de Pescado y Marisco a la Donostiarra		14,00
Revuelto de Hongo Beltza		14,50
Revuelto de Morcilla con Crema de Pimiento del Piquillo		14,00

ENSALADAS HDC

Mixta con Bonito, Lechuga, Tomate, Cebolla, Espárragos y Huevo Duro		9,50
Templada de Chipirones Crujientes con Alioli		12,50
Ensalada de Queso Idiazabal con Anchoas en Salazón y Croutons		13,00
Ensalada de Crujiente de Pollo, Espinacas, Queso de Cabra y Pipas de Girasol		12,50
Vegana: Espinaca, Tomate, Maíz, Arroz, Aguacate, Semillas y Manzana		11,00

CARNES Y PESCADOS

Atún Rojo de Almadraba con Vinagreta de Tomate confitado		21,00
Pata de Pulpo a la Parrilla sobre Crema de Patata, AOVE y Pimentón de la Vera		23,00
Lomo de Merluza con Crema de Cigalitas y Crujiente de Puerros		17,00
Rape a la brasa Estilo Orio con Patatas Panadera		20,50
Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional		16,00
Estofado de Toro al Vino Tinto con Hongos		16,00
Costillas de Cordero Lechal a la Parrilla con Ensalada y Patatas Fritas		17,00
Confit con Salsa de Naranja		16,00
Presa Ibérica con Salsa de Vermú y Salteado de Hongos		17,50
Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos		23,00
Chuletón a la brasa de 700grs con su Guarnición		35,00
Chuletón a la brasa de 1,2kg con su Guarnición		58,00

POSTRES

Surtido de Helados (3 bolas)		5,00
Sorbete de Mojito Artesano		6,50
Tejas de Tolosa con Chocolate Caliente y Helado		6,50
Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado		6,50
Coulant de Chocolate con Crema Inglesa		6,00
Tarta de Queso con Helado		6,50
Queso Idiazabal con Membrillo y Nueces		9,00

MENÚ SAN FERMÍN

40€

2 ENTRANTES INDIVIDUALES

- Ensalada de Tomate de la Huerta con Aguacate, Queso de Cabra y Vinagreta de Jerez
- Timbal de Pimiento con Morcilla, Huevo a Baja Temperatura y Crujiente de Patata

SEGUNDOS A ELEGIR

- Lomo de Merluza con Crema de Cigalitas y Crujiente de Puerros
- Estofado de Toro al Vino Tinto con Hongos
- Carrillera de Ternera con Salsa Moscatel y Cremoso de Patata
- Confit con Salsa de Naranja
- Presa Ibérica con Salsa de Vermú y Salteado de Hongos
- Menudicos de Cordero al Estilo Tradicional
- 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. 10,50€)
- Atún Rojo de Almadraba con Vinagreta de Tomate Confitado (supl. 10€)
- Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos (supl. 13,50€)
- Chuletón a la Brasa de 700gr. con su Guarnición (supl.15,50€)

POSTRE

- Banda de Manzana Reineta Artesana con Helado de Vainilla
- Sorbete de Mojito
- Brioche Caramelizado con Salsa de Vainilla y Helado
- Coulant de Chocolate con Crema Inglesa
- Tarta de Queso con Helado

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

MENÚ
PARA TODA
LA MESA

ALÉRGENOS



Consulte toda la información sobre los alérgenos en la tabla.

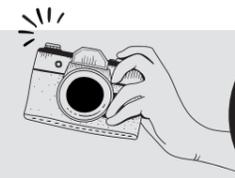
Reglamento (UE) nº 1169/2011: Todos los alimentos que ofrece este establecimiento pueden contener ingredientes alérgenos y trazas.

Solicite información al personal.

RESERVAS Y TAKE AWAY

Tel. 948 33 00 77 669 55 22 31 // infohotel@hdoncarlos.com

¡Síguenos!



COMPARTE
TUS MEJORES
MOMENTOS
EN NUESTRAS
REDES