CARTA

ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de leña, AOVE y tomate rallado	23,00
Pimientos de cristal asados a leña	24,00
Ensalada templada de chipirones crujientes con alioli	12,50
Ensalada de salmón ahumado, aguacate, mango, cherrys, semillas y nueces	14,00
Verdura de temporada (alérgenos consultar)	17,00
Crema de calabaza con gambas salteadas	16,00
Carpaccio de solomillo con foie y compota de manzana	19,00
Sopa de pescado a la Donostiarra	12,50
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	15,00
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
Vieiras del Pacífico a la parrilla (10 unidades)	22,00

CARNES Y PESCADOS

Bonito de anzuelo encebollado y mus de tomate	18,00
Ajoarriero al estilo Don Carlos con huevo	18,00
Merluza del Cantábrico al estilo Orio con patatas panaderas	18,00
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
Delicias de ternera en salsa	16,00
Entrecot de vaca con su Guarnición	22,00
Costillas de cordero lechal a la parrilla con ensalada y patatas fritas	23,00
Magret de pato con salsa de frutos rojos	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	24,00
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
Tarta de chocolate con Nueces	6,50
Tarta de queso casera con helado	6,50
Crema de yogurt con frutas	6,50
Leche frita casera y helado	6,50
Mini esferas de arroz con leche y chocolate	6,00

MENÚ ESPECIAL 38€

2 ENTRANTES INDIVIDUALES

. Crema de calabaza con gambas y su crujiente

· Risotto de hongos con torrezno de Soria

SEGUNDOS A ELEGIR

· Bonito de anzuelo encebollado y mousse de tomate

· Ajoarriero al estilo Don Carlos

· Merluza del Cantábrico al estilo Orio con patatas panaderas

· Morros y manitas de cerdo deshuesadas y crujientes con morcilla y salsa de hongo beltza

· Delicias de ternera en salsa

· Lingote de Gorrin a baja temperatura y puré de patata

. Magret de pato con salsa de frutos rojos

. Hamburguesa de chuletón con queso Idiazabal

· 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

· Tarta de chocolate con Nueces

· Sorbete de Mojito

· Leche Frita casera y Helado

· Mini esferas de arroz con leche y chocolate

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

MENÚ PARA TODA LA MESA

ALÉRGENOS

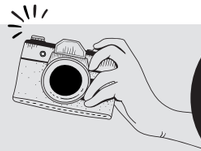
Gluten · Crustaceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteo · Frutos de Cáscara · Apio · Mostaza · Granos de Sésamo · Dióxido de Azufre y Sulfitos · Moluscos · Altramuces

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