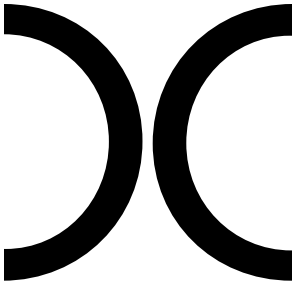

DON CARLOS

RESTAURANTE I HOTEL

CARTA DE VERANO

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan de leña, tomate rallado y aceite de oliva virgen extra	19,50
Ensalada de tomate de temporada, bonito del Cantábrico, cebolleta y piparras	11,00
Espárragos de Navarra al grill con vinagreta de ibérico	11,00
Sopa de pescado con ravioli de marisco	11,00
Gambas a la plancha (12 unidades)	17,50
Revuelto de Hongo Beltza con huevo de corral	12,00

PESCADOS

Merluza de anzuelo sobre velouté de alubias verdes y berberechos	17,00
Bacalao al ajoarriero con huevo frito de corral	15,00
Calamar de potera con crema de pimientos najeranos de temporada y espárrago triguero	17,00
Rapito a la brasa estilo Orio	18,00
Pesca del día con crema de guisantes y alcachofas de Tudela confitadas	16,00

CARNES

Presa de cerdo ibérico, risotto de trigo con verduritas y cremoso de zanahoria	18,00
Costillas de cordero de Navarra, puré de ajo asado, patata rota con almendras tostadas y rúcula	17,00
Solomillo de ternera de Navarra a la brasa con su guarnición (200 gr.)	18,00
Carrilleras melosas de cerdo Ibérico con ragout de hongo beltza de temporada	15,00
Chuleta de vaca a la brasa con su guarnición (700 gr.)	28,00

POSTRES

Flan de nata casero con sopa de frutos rojos	5,50
Canutillos rellenos de crema y chocolate caliente	6,50
Torrija de pan brioche caramelizada con salsa de vainilla y helado de canela	6,50
Surtido de helados artesanos (4 bolas)	5,50
Bizcocho de cerezas de nuestro jardín con su cremoso y su compota	6,00
Tabla de quesos (Idiazabal ahumado, azul y rulo de cabra) con dulce de membrillo y nueces	9,00

(IVA incluido)

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.

ARMONIZA TU POSTRE CON NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS DULCES*

Ochoa “Moscatel”, (D.O. Navarra)	3,00
Señorío de Andión “Moscatel”, (D.O. Navarra)	4,00
Moscato de Ochoa “Moscatel”, (D.O. Navarra)	3,00
Prince de Saint Aubin “Sauternes”, (Bordeaux)	4,00
Alvear “Pedro Ximenez”, (Montilla Moriles)	3,50
Sidra de Hielo Valverán 20 Manzanas, (Asturias)	4,00
Graham’s Tawny 10 Oporto, (Portugal)	4,00

** Precio por copa*

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Opción A: Arroz o Pasta con Tomate (a elegir)

Opción B: Jamón Ibérico y Fritos Caseros

16,50€ (con entrantes opción A)

20€ (con entrantes opción B)

Incluye pan, agua o refresco.

SEGUNDO (a elegir)

Pechuga de pollo con patatas fritas

Filete con patatas fritas

Escalopines de solomillo con patatas fritas (supl. 4€)

Costillas de cordero con patatas fritas (supl. 4€)

POSTRE

Copa de Helado

ALÉRGENOS

Gluten, Crustáceos, Huevos, Pescado, Cacahuetes, Soja, Lácteos, Frutos de Cáscara, Apio, Mostaza, Granos de Sésamo, Dióxido de Azufre y Sulfito, Moluscos, Altramuces