



Carta de temporada

Entrantes

Paletilla de jamón ibérico, pan de cristal y salmorejo de tomate rosa	25 €
Anchoas artesanas en salazón y concasse de tomate de temporada	18 €
Croquetas caseras de jamón ibérico	16 €
Tomate repelado, ventresca casera de bonito y vinagreta de encurtidos	21 €
Ensalada de bogavante con cremoso de aguacate y mahonesa de crustáceos	35 €
Salmorejo de temporada, tartar de gamba de Huelva y caviar cívico	20 €
Puerros tiernos a la brasa, holandesa espumosa y torreznos de Soria	23 €
Pisto de hortalizas y huevo a 64°	21 €
Risotto negro de begihaundi y parmesano	22 €
Arroz caldoso de bogavante (min 2 pax. 24 horas de antelación)	32 € por pax

Pescados

Vieiras asadas, espumoso cítrico de cigalas y aire de yuzu	24 €
Ajoarriero de bacalao y langostinos y pilpil ligero	24 €
Suprema de salmón asado, cremoso de guisantes y setas estofadas	24 €
Merluza rellena de mejillones, meloso de lombarda y trigueros salteados	26 €
Fricandó de rape, langostinos y cremoso de zanahorias asadas al azafrán	28 €

Carnes

Katxopo de ternera, cecina y queso Idiazabal	24 €
Carrilleras ibéricas a baja temperatura en salsa de oporto	24 €
Presa de vacuno mayor, cebolletas glaseadas y pastel de patata	24 €
Costilla ibérica lacada con patatitas asadas al romero	24 €
Rabo de buey estofado de manera tradicional y escalope de foie fresco	24 €

Postres

Pastel ruso bilbaíno y helado artesano de avellana	9 €
Torrija de brioche caramelizada y parfait de vainilla natural	9 €
La tarta de queso del Carlton y crema helada de polen	9 €
Pastel de chocolate y frutos rojos y sorbete de cereza	9 €
Lingote de manzana asada, tofe y helado de leche fresca	9 €

10% IVA incluido

Disponemos de Información en materia de alergias e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes: Reglamento (UE) N°1169/2011.



Sasoiko karta

Zizka-mizkak

Urdaiazpiko iberiko besoa, kristal ogia eta salmorejoa tomate arrosarekin	25 €
Antxoa gazitu artisaauak eta sasoiko tomate concassea	18 €
Etxeko urdaiazpiko krocketak	15 €
Tomate zuritua, hegaluzearen etxeko mendrezka eta ozpinetako en saltsa	21 €
Abakando-entsalada, ahuakate-kremarekin eta krustazeoen maionesarekin	35 €
Sasoiko salmorejoa, Huelvako ganba-tartarra eta kabiar zitrikoa	20 €
Porru freskoak txingarretan, holandar aparduna eta Soriako txintxortak	23 €
Barazki pistoa eta arrautza 64°-tan	21 €
Risotto beltza, begihandiekien eta Parmako gaztarekin	22 €
Abakando arroz zukutsua (gutxienez, 2 lagunentzat, eskatu 24 ordu lehenago)	32 € pax bakoitzeko

Arrainak

Bieira erreak, zigala-apar zitrikoa eta yuzu-airea	24 €
Bakailao eta otarrainxka ajoarrieroa eta pil-pil arina	24 €
Izokin errearen zati gorena, ilar-krema eta perretxiko erregosiak	24 €
Muskuiluz betetako legatza, aza gorriaren krema eta gari-zainzuri salteatuak	26 €
Zapo eta otarrainxka fricandóa eta azenario erreen krema azafraiarekin	28 €

Haragiak

Txahalki, zezina eta Idiazabalgo gaztazko katxopoa	24 €
Txerri iberikoaren masailak tenperatura baxuan porto-saltsarekin	24 €
Behiki-presa (zaharrarena), tipulin glasatuak eta patata-pastela	24 €
Txerri iberikoaren saiheski lakatua eta erromeroarekin erretako patatatxoak	24 €
Idi-buztana modu tradizionalen erregosia eta foie freskoaren eskalopa	24 €

Postreak

Bilboko errusiar pastela eta hur-izozki artisaua	9 €
Brioche torrada karamelizatua eta banilla naturalezko parfaita	9 €
Carltoneko gazta-tarta eta polen-krema izoztua	9 €
Txokolate eta fruitu gorrien pastela eta gerezi eta txokolate zurizko sorbetea	9 €
Sagar errearen lingotea, toffea eta esne freskoaren izozkia	9 €

% 10 BEZ barne

Gure bezeroek eskura dezakete alergia eta elikagaiei intolerantziari buruzko informazioa: 1169/2011 Zuzentaraua (EB).



Seasonal Menu

Starters

Shoulder of Iberian ham, glass bread and pink tomato salmorejo	€25
Artisan salted anchovies and seasonal tomato concassé	€18
Home-made ham croquettes	€15
Peeled tomato, house-made bonito belly and pickle vinaigrette	€21
Lobster salad with creamy avocado and shellfish mayonnaise	€35
Seasonal Salmorejo, Huelva shrimp tartar and citrus caviar	€20
Charbroiled tender leeks, foamy hollandaise and Soria bacon scratchings	€23
Vegetable ratatouille and egg cooked at 64 °C	€21
Black begihaundi jumbo squid and parmesan risotto	€22
Lobster soupy rice (minimum 2 people; Reserve 24 hours in advance)	€32 per person

Fish

Roasted scallops, langoustine citrus foam and yuzu air	€24
Feroe ajoarriero cod shavings, prawns and a light Pil-Pil	€24
Baked salmon supreme, creamy peas and stewed mushrooms	€24
Hake stuffed with mussels, puréed red cabbage and sautéed asparagus	€26
Monkfish and prawn fricassee and creamy roasted carrots with saffron	€28

Meat

Beef katxopo, beef jerky and Idiazabal cheese	€24
Iberian pork chaps cooked at low temperature in port sauce	€24
Old cow beef shoulder butt, glazed spring onions and potato cake	€24
Lacquered Iberian pork ribs with rosemary-baked potatoes	€24
Oxtail stewed in the traditional way and fresh foie gras escalope	€24

Desserts

Bilbao Russian cake and house made hazelnut ice-cream	€9
Caramelised brioche French toast and fresh vanilla parfait	€9
The Hotel Carlton cheesecake with pollen ice cream	€9
Chocolate and red fruit cake with a cherry and white chocolate sorbet	€9
Baked apple ingot, toffee and fresh milk ice cream	€9

10% VAT included

Information related to food allergies and intolerances is available
for our clients: Regulation (EU) No.1169/2011.



Menu de Saison

Les Entrées

Épaule de jambon ibérique (paletilla), pain cristal et salmorejo de tomates roses	25 €
Anchois salés faits maison et concassé de tomates de saison	18 €
Croquettes maison au jambon	15 €
Tomate pelée, ventrèche de thon maison et vinaigrette aux cornichons	21 €
Salade de homard et crémeux d'avocat, mayonnaise aux crustacés	35 €
Salmorejo de saison, tartare de crevettes de Huelva et caviar d'agrumes	20 €
Poireaux tendres sur les braises, sauce hollandaise légère et lardons de Soria	23 €
Ratatouille avec œuf à 64°	21 €
Risotto noir au begihaundi et au parmesan	22 €
Riz au homard dans son jus (2 personnes minimum. À réserver 24 heures à l'avance)	32 € par personne

Les Poissons

Noix de Saint-Jacques rôties, écume aux agrumes et aux langoustines et air de yuzu	24 €
Ajoarriero de cabillaud, crevettes et pilpil léger	24 €
Suprême de saumon grillé, velouté aux petits pois et aux cèpes à l'étouffée	24 €
Merlu farci aux moules, velouté de chou rouge et asperges vertes sautées	26 €
Fricassée de lotte et de crevettes et crème de carottes rôties au safran	28 €

Les Viandes

Cordon bleu de veau, cecina (viande bœuf séchée) et fromage Idiazabal	24 €
Joues ibériques cuites à basse température, sauce au porto	24 €
Échine de bœuf avec oignons glacés et gâteau de pommes de terre	24 €
Côtes de porc ibérique laquées avec pommes de terre rôties au romarin	24 €
Queue de bœuf à l'étuvée, à l'ancienne, et escalope de foie gras frais	24 €

Les Desserts

Gâteau russe de Bilbao et glace noisette maison	9 €
Brioche façon pain perdu caramélisée et parfait à la vanille naturelle	9 €
Gâteau au fromage du Carlton et crème glacée au pollen	9 €
Gâteau au chocolat et aux fruits rouges avec sorbet aux cerises et au chocolat blanc	9 €
Lingot de pommes rôties, caramel et glace au lait frais	9 €

10% TVA compris

Les renseignements en matière d'allergies et intolérances sont mis à la disposition de nos clients. Règlement (UE) N°1169/2011.



Carta de temporada

Entrantes

- Paletilla de jamón ibérico, pan cristal y salmorejo de tomate rosa
- Anchoas artesanas en salazón y concasse de tomate de temporada
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Tomate repelado, ventresca casera de bonito y vinagreta de encurtidos
- Ensalada de bogavante con cremoso de aguacate y mahonesa de crustáceos
- Salmorejo de temporada, tartar de gamba de Huelva y caviar cívrico
- Puerros tiernos a la brasa, holandesa espumosa y torreznos de Soria
- Pisto de hortalizas y huevo a 64°
- Risotto negro de begihaundi y parmesano
- Arroz caldoso de bogavante (min 2 pax. 24 horas de antelación)

Pescados

- Vieiras asadas, espumoso cítrico de cigalas y aire de yuzu
- Ajoarriero de bacalao y langostinos y pilpil ligero
- Suprema de salmón asado, cremoso de guisantes y setas estofadas
- Merluza rellena de mejillones, meloso de lombarda y trigueros salteados
- Fricandó de rape y langostinos y cremoso de zanahorias asadas al azafrán

Carnes

- Katxopo de ternera, cecina y queso Idiazabal
- Carrilleras ibéricas a baja temperatura en salsa de oporto
- Presa de vacuno mayor, cebolletas glaseadas y pastel de patata
- Costilla ibérica lacada con patatitas asadas al romero
- Rabo de buey estofado de manera tradicional y escalopa de foie fresco

Postres

- Pastel ruso bilbaíno y helado artesano de avellana
- Torrija de brioche caramelizada y parfait de vainilla natural
- La tarta de queso del Carlton y crema helada de polen
- Pastel de chocolate y frutos rojos y sorbete de cereza y chocolate blanco
- Lingote de manzana asada, tofe y helado de leche fresca

