



MENÚS DE CELEBRACIÓN

CELEBRATION MENUS

2024



HOTEL CARLTON



ARÁNZAZU HOTELES

Plaza Federico Moyúa, 2, 48009 Bilbo, Bizkaia



**Menús pensados para Celebraciones, Aniversarios, Cierres de Eventos, etc.
Con una gastronomía más elaborada y una duración apropiada para la finalidad del acontecimiento.**

Menus designed for Celebrations, Anniversaries, Event Closings, etc. with a more elaborate cuisine and an appropriate duration for the purpose of the event.

**Menú cerrado para todo el grupo.
El número mínimo de comensales es de 25 personas.
En todos los servicios de restauración, el número de comensales a facturar será el comunicado con 72 horas de antelación.
La duración máxima de evento será de 2 ½ horas desde la entrada de los invitados.**

Single menu for the whole group.
The minimum number of diners is 25.
For all restaurant services, the number of diners to be charged will be the number notified 72 hours in advance.
The maximum duration of the event will be 2½ hours from the arrival of the guests.



MENÚ DE CELEBRACIÓN Nº 1

Comenzamos con.../ We start with...

Huevo asado a 64ºC sobre brioche gratinado "benedictine" / Roasted egg cooked at 64º with brioche au gratin "benedictine"

Seguimos con.../ Followed by...

Cre moso de calabaza y taco de bacalao confitado a la vainilla / Creamy pumpkin and cod cut vanilla confit

Continuamos con.../We continue with...

Rabo de buey deshuesado y pera confitada al Oporto / Boneless oxtail and pear Oport confit

...Para finalizar / ...to finish

La tarta de queso y miel del Carlton con helado de polen / The Hotel Carlton honey cheesecake with pollen ice-cream

Bebidas / Beverages

Vino tinto Rioja crianza Finca San Martín (Torre de Oña) / Finca San Martín Rioja Crianza red wine (Torre de Oña)

Vino blanco Lagar de Cervera (Lagar de Cervera) / Lagar de Cervera white wine (Lagar de Cervera)

Agua mineral , Café, Copa de cava en los postres / Microfiltered Mineral Water, Coffee, Glass of cava with desserts



75,00 € / persona (10% IVA incluido) / €75,00/person (10% VAT included)



MENÚ DE CELEBRACIÓN

Nº 2



Comenzamos con... / We start with...

Cremoso de coliflor y canelón de rabo de buey deshuesado / *Creamy cauliflower and Oxtail Cannelloni*

Seguimos con... / Followed by...

Suprema de merluza confitada y consomé de cigala / *Baked Hake Supremes with crayfish soup*

Continuamos con... / We continue with...

Costilla de cerdo ibérico y lacado agridulce de mango / *Pork rib with mango bittersweet*

...Para finalizar / ...to finish

Brioche caramelizado de manzana y avellana helada / *Iced apple and hazelnut caramelized brioche*

Bebidas / Beverages

Vino tinto Rioja crianza Finca San Martín (Torre de Oña) / *Finca San Martín Rioja Crianza red wine (Torre de Oña)*

Vino blanco Lagar de Cervera (Lagar de Cervera) / *Lagar de Cervera white wine (Lagar de Cervera)*

Agua mineral , Café, Copa de cava en los postres / *Microfiltered Mineral Water, Coffee, Glass of cava with desserts*

85,00 € / persona (10% IVA incluido) / €85,00/person (10% VAT included)



MENÚ DE CELEBRACIÓN

Nº 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA / WELCOME COCKTAIL

Les recibimos con una copa de vino o cava y un pequeño aperitivo previo al banquete

We welcome you with a glass of wine or cava and a small appetizer before the banquet

Yemita de jamón ibérico 5J / 5J Iberian Ham titbits

Croqueta de txipirón en su tinta y alioli de ajo negro / Baby squid croquette in its ink and black garlic allioli

Milhojas dulce de queso azul y mango / Sweet blue cheese and mango millefeuilles

Taco de salmón ahumado "Keia", crema de cacahuete asado y tocino dry / Keia smoked salmon with roasted peanut butter and dry bacon

Seguimos con... / Followed by...

Turrón de foie gratinado y cremoso de dátíl medjoul/ *Foie nougat au gratin with Medjoul creamy date*

Láminas de atún rojo en tempura, ensaladita de alga wakame y caramelo de salsa ponzu / *Slices of bluefin tuna in tempura, wakame seaweed salad and caramel ponzu sauce*

Tournedo de ternera Rossini y hojaldre de manzana Golden / *Veal tournedos Rossini and golden delicious apple puff pastry*

Ruso crujiente, praliné de mantequilla y helado de dulce de leche/ *"Russian cake", butter praliné and caramel ice cream*

Bebidas / Beverages

Vino tinto Rioja crianza Finca San Martín (Torre de Oña) / *Finca San Martín Rioja Crianza red wine (Torre de Oña)*

Vino blanco Lagar de Cervera (Lagar de Cervera) / *Lagar de Cervera white wine (Lagar de Cervera)*

Agua mineral , Café, Copa de cava en los postres / *Microfiltered Mineral Water, Coffee, Glass of cava with desserts*



94,00 € / persona (10% IVA incluido) / €94,00/person (10% VAT included)



HOTEL CARLTON

★★★★★

ARÁNZAZU HOTELES

Plaza Federico Moyúa, 2, 48009 Bilbo, Bizkaia