

# MENÚS DE TRABAJO



## WORKING LUNCH MENUS

2024





**Una opción adecuada de almuerzos saludables con una duración corta,  
que permiten continuar con la jornada de trabajo**

A suitable choice of healthy, short lunches that allow you to continue with your workday

**Menú cerrado para todo el grupo.**

**Para un número mínimo de 20 comensales.**

**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 1 ½ horas desde la entrada de los invitados.**



Single menu for the whole group.

For a minimum number of 20.

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 1½ hours from the arrival of the guests.

*Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes: Reglamento (UE) nº 1169/2011  
Information on allergies and food intolerance is available: EU Regulation 1169/2011*

## GASTRO VEGETARIANO

VEGETARIAN GASTRO

**Menú apto para personas ovolactovegetarianas o para aquellas que quieran realizar una comida ligera y sabrosa. Calorías moderadas**  
*A menu that is suitable for ovo-vegetarian people or for those who want to have a light and tasty meal. Moderate calories*

Salteado de verduras al wok y salsa romesco  
*Wok-sautéed vegetables and romesco sauce*

○  
Risotto de hongos shiitake y setas de temporada  
*Mushroom risotto and seasonal mushrooms*

○  
Macedonia de frutas y sorbete de frambuesa  
*Fruit salad and raspberry sorbet*

○  
BEBIDAS: Vino tinto crianza y blanco verdejo / Agua mineral microfiltrada / Café, té o infusiones  
*BEVERAGES: Crianza red wine and verdejo white wine / Microfiltered mineral water / coffee, tea or herbal tea*

**54,00** € / persona (10% IVA incluido) / €54.00/person (10% VAT included)



KM ○

0 KM

**Menú compuesto por alimentos de nuestro entorno**

*A menu consisting of locally-sourced food*

Arroz meloso de begihaundi y alioli de ajonegro  
*Creamy rice with begihaundi jumbo squid and black garlic allioli*

————— ○ —————  
Lomo de merluza confitada, cremoso de patata y caldo de pimiento asado  
*Hake fillet confit, creamy potato and roasted pepper broth*

————— ○ —————  
La tarta de queso y miel del Hotel Carlton  
*The Hotel Carlton honey cheesecake*

————— ○ —————  
BEBIDAS: Vino tinto crianza y blanco verdejo / Agua mineral microfiltrada / Café, té o infusiones  
*BEVERAGES: Crianza red wine and verdejo white wine / Microfiltered mineral water / coffee, tea or herbal tea*

**54,00** €/ persona (10% IVA incluido) / €54.00/person (10% VAT included)



## BILBAO STYLE

### BILBAO STYLE

#### **Menú contundente compuesto por alimentos tradicionales**

*A menu consisting of typical Bilbao daily fare*

Pisto a la bilbaína, huevo a 64º y lascas de jamón 5J  
*Bilbao-style ratatouille, 64 °C egg and 5J ham shavings*

—————○—————  
Centro de bacalao confitado y sopa de Bizkaina  
*Cod centre-cut confit and Bizkaina soup*

—————○—————  
Pantxineta de nata y crema  
*Cream frangipane*

—————○—————  
BEBIDAS: Vino tinto crianza y blanco verdejo / Agua mineral microfiltrada / Café, té o infusions  
*BEVERAGES: Crianza red wine and verdejo white wine / Microfiltered mineral water / coffee, tea or herbal tea*

**54,00** € / persona (10% IVA incluido) / €54.00/person (10% VAT included)

## BISTRO

### **Menú compuesto por básicos del día a día bilbaíno**

*A hearty menu consisting of traditional fare*

Cocido de garbanzos Pico Pardal con rape en salsa verde  
*Pico Pardal chickpea stew with monkfish in green parsley sauce*

————— ○ —————  
Carrilleras de ternera estofadas de manera tradicional  
*Traditionally-braised beef cheeks*

————— ○ —————  
Torrija de brioche y helado de leche del día  
*Brioche french toast and fresh milk ice cream*

————— ○ —————  
BEBIDAS: Vino tinto crianza y blanco verdejo / Agua mineral microfiltrada / Café, té o infusiones  
*BEVERAGES: Crianza red wine and verdejo white wine / Microfiltered mineral water / coffee, tea or herbal tea*

**54,00** € / persona (10% IVA incluido) / €45.00/person (10% VAT included)



## CARDIO HEALTHY

**Menú pensado para aquellas personas que cuidan al máximo su alimentación sin descuidar los sabores.**

**Bajo en calorías y alto en Omega 3 y 6**

*A menu designed for those who follow a healthy diet without neglecting the best flavours. Low in calories and high in Omega 3 & 6 fatty acids*

Ensalada de pollo de caserío, aguacate laminado y aliño de frutos secos

*Free-range chicken and sliced avocado salad with nut dressing*

Centro de salmón confitado y cremosos de chirivías ahumadas

*Salmon centre-cut confit and creamy smoked parsnips*

Smoothy de remolacha y frambuesas

*Beet and raspberry smoothie*

BEBIDAS: Vino tinto crianza y blanco verdejo / Agua mineral microfiltrada / Café, té o infusiones

*BEVERAGES: Crianza red wine and verdejo white wine / Microfiltered mineral water / coffee, tea or herbal tea*

**54,00** € / persona (10% IVA incluido) / €54.00/person (10% VAT included)



HBI 00003

Plaza Federico Moyúa, 2, 48009 Bilbo, Bizkaia