



Carta de Otoño

Entrantes

Paletilla de jamón ibérico y salmorejo de tomate rosa	25€
Croquetas caseras de jamón ibérico	16€
Tartar de tomate, yema curada y mousse de queso cabrales	20 €
Ensalada de bogavante, cremoso de aguacate y mahonesa de cigala cítrica	35 €
Ramen de panceta ibérica y caldo de pollo de caserío	19 €
Cremoso de calabaza y tosta de centollo gratinado	23 €
Puerros a la brasa, muselina de cebolla y langostinos fritos	23 €
Pisto de hortalizas y huevo a 64º C	21 €
Risotto de carrilleras de ternera y lascas de parmesano	21 €
Arroz caldoso de bogavante (min 2 pax. 24 horas antelación)	32 € /pax.

Pescados

Salteado de vieiras y hortalizas con aire de yuzu	24 €
Ajoarriero de bacalao Faroe, langostinos y pilpil ligero	24 €
Tataki de atún rojo en tempura, wakame y soja	26 €
Lomo de merluza asada y espumoso de carabineros	25€
Lomo de rape asado, panaderas y emulsión de salsa bilbaína	28 €

Carnes

Katxopo de ternera, cecina y queso Idiazabal	24 €
Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura y glaseado dulce de Oporto	24 €
Solomillo de ternera asado con cebolletas confitadas	27 €
Mollejas de ternera fritas y parmentier espumoso de hongos	25 €
Rabo de buey deshuesado y escalope de foie fresco	25 €

Postres

Espumoso de manzana asada, crumble de galleta maría y helado de haba Tonka	9 €
Torrija caramelizada y helado de leche del día	9 €
Tarta de avellanas, cacao y vainilla	9 €
La tarta de queso y miel del hotel <i>Carlton</i>	9 €
Pastel de zanahoria, nueces y yogur griego helado	9 €

10% IVA incluido

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