



# *Menús de Empresa*

**NAVIDAD 2023**



**HOTEL CARLTON**

---



**ARÁNZAZU HOTELES**

---

Válidos para almuerzos y cenas entre el 17 de noviembre y el 13 de enero 2024 excepto 24, 25 y 31 de diciembre y 6 de enero 2024. Consultar menús especiales para esas fechas.



# Menú 1

*Para compartir en el centro de la mesa...*

Paletilla de jamón ibérico y salmorejo de tomate rosa  
Croquetas de txipirón y alioli de ajonegro

Continuamos con...

Taco de bacalo confitado a la vainilla y cremoso de calabaza

*Seguimos con...*

Rabo de buey deshuesado y pera confitada al oporto

*...y de postre*

La tarta de queso y miel del Carlton con helado de polen  
Turrone y mini bocados dulces

Vino tinto Finca San Martín crianza, blanco verdejo Bellorí, agua  
microfiltrada, café

**Precio: 72 € (10 % I.V.A. incluido)**





# Menú 2

*Para compartir en el centro de la mesa...*

Láminas de salmón ahumado y mahonesa de wasabi

Paletilla de jamón ibérico de bellota y salmorejo de tomate de Kortézubi

Croquetas de txipirón y alioli de ajonegro

Continuamos con...

Láminas de atún rojo en tempura, ensaladita de alga wakame y

caramelo de salsa ponzu

*Seguimos con...*

Tournedó de ternera Rossini y hojaldre de manzana golden

*...y de postre*

Torrija de brioche caramelizada y helado de leche del día

Turrónes y mini bocados dulces

Vino tinto Finca San Martín crianza, blanco verdejo Bellorí, agua

microfiltrada, café

**Precio: 82 € (10 % I.V.A. incluido)**





# Cocktail de Bienvenida

*Se trata de un complemento previo para acompañar a los menús,  
si así lo desea...*

Croqueta de jamón ibérico

Croqueta de hongos

Brick de verduras con salsa teriyaki

Lingote de atún rojo y lacado agridulce de sésamo

Carolina de mozzarella y mango licuado

Taco de bonito ahumado, dulce de tomate y caviar de wasabi

Se servirá con vino tinto, blanco, cervezas, refrescos y aguas

**Precio: 26,00 € (10 % I.V.A. incluido)**





# Cocktail de Navidad

Txupito de caldo gelée y virutas de cardo  
Tosta de paletilla ibérica  
Croqueta de txipirón y alioli de ajo negro  
Croqueta de jamón ibérico y salsa brava  
Langostino japonés y mahonesa ligera de wasabi  
Brioche de salmón ahumado y mousse de algas  
Crujiente de queso azul y confitura de mango  
Cornete de foie e higo liofilizado  
Burguer de vacuno mayor y guacamole  
Tarrina de txangurro en muselina  
Costilla de cerdo ibérico asada y puré de colinabo  
Pan bao de pulled pork y espumoso de creme fraîche

Macarrons de cremas variadas  
Brownie de chocolate y fresa en polvo  
Turrones y dulces

Vino tinto Finca San Martín crianza (Torre de Oña), Vino blanco Rueda  
Bellorí (Bellorí)  
Refrescos y cerveza HB original  
Agua microfiltrada

**Precio: 72,00 € (10 % I.V.A. incluido)**