



by Sercotel Hotels

Sercotel  
hotels

CARTA / KARTA  
MENU / CARTE

El  
Medoc  
Alavés



## PARA EMPEZAR

HASTEKO | TO STAR | POUR COMMENCER

- Jamón ibérico de bellota, pan de cristal y tomate en textura** ● 24,00 €  
*Ezkur-urdaiazpiko iberikoa, kristal ogia eta tomatea testuran*  
*Acorn-fed iberian ham, crytal bread and textured tomato*  
*Jambon ibérique de gland, pain de cristal avec tomate râpée*
- Croquetas cremosas de jamón ibérico (8 ud.)** ● ● ● ● ● ● ● 11,30 €  
*Urdaiazpiko iberiko kroketa krematsuak (8 unitate)*  
*Creamy iberian ham croquettes (8 units)*  
*Croquettes de jambon ibérique crèmeuse (8 unités)*
- Carpaccio de Wagyu, lascas de parmesano, setas de temporada, piñones y rúcula** ● ● ● 16,90 €  
*Wagyu carpaccioa, parmako gazta printzak, sasoiko perretxikoak, pinaziak eta errukula*  
*Wagyu carpaccio, shavings of parmesan cheese, seasonal mushrooms, pine nuts and rocket*  
*Carpaccio de Wagyu, des lamelles de parmesan, des champignons de saison, des pignons et de la roquette*
- Escalivada de verduras asadas con sardina ahumada al roble** ● ● ● 15,90 €  
*Laban erretako barazki eskalibada, haritz ketan ketutako sardinarekin*  
*Grilled vegetable "escalivada" with oak smoked sardine*  
*Escalivada de légumes grillés avec sardine fumée au bois de chêne*
- Pulpo asado en dos cocciones, patata chafada sobre mahonesa y aceite de pimentón** ● ● 18,75 €  
*Bi egostalditan egindako olagarroa, zanpatutako patatak maionesa gainean eta piperrauts olio*  
*Roasted octopus, mashed potatoes over mayonnaise and paprika oil*  
*Poulpe au four en deux cuissons, purée de pommes de terre sur mayonnaise et huile de paprika*
- Foie micuit caramelizado, reducción de Módena y tostas de pan de pasas** ● ● 13,90 €  
*Foie micuit karamelizatua, Módena murriztua eta pasadun-ogiarekin*  
*Caramelised foie micuit, Modena vinegar reduction and raisin bread toasts*  
*Micuit de foie caramélisé, réduction de Modène et pain aux raisins*
- Puerros de Álava confitados con refrito de ajos de las Pedroñeras** 10,50 €  
*Arabako porruak, konfitatuta, Las Pedroñerako baratxuri errefrituekin*  
*Leeks from Alava with fried garlic oil from las Pedroñeras*  
*Poireaux d'Álava confits avec l'ail frit de "Las Pedroñeras"*
- Nuestra crema de temporada** ● ● 10,20 €  
*Gure sasoiko krema*  
*Homemade season cream*  
*Notre crème de saison*

IVA incluido | BEZa barne | VAT included | TVA incluse

\*Consulte la información sobre alérgenos en la última página | \*Begiratu alergenoei buruzko informazioa azkeneko orrialdean

\* Check the nutritional information about allergens on the last page | \*Consultez les informations nutritionnelles sur les allergènes sur la dernière page

**Ensalada de pollo crujiente, salsa César, piñones y lascas de parmesano** ●●●●●● 9,90 €

*Oilasko kurruskatsuaren entsalada, Zesar saltsa, pinoiak eta parmako gazta printzak*  
*Crispy chicken salad, Caesar dressing, pine nuts and shavings of parmesan cheese*  
*Salade de poulet croustillant, sauce Cesar, pignons et tranche lamelles de parmesan*

**Ensalada ilustrada “made in Villa de Laguardia”** ●● 9,90 €

*Villa Laguardiako entsalada ilustratua*  
*Illustrated salad made in “Villa de Laguardia”*  
*Salade illustrée “Villa de Laguardia”*

**Ensalada templada de queso de cabra, virutas de ibérico y vinagreta de miel y mostaza** ●●●● 11,90 €

*Ahuntz-gaztaren entsalada epela, iberiko-txirbilak eta ezti- eta ziape-ozpina*  
*Temperate goat cheese salad with iberian ham chips and mustard honey vinaigrette*  
*Salade tiède de fromage de chèvre, morceaux d’iberiques et vinaigrette au miel et moutarde*

**Risotto de hongos con lascas de parmesano** ● 12,90 €

*Onddo risottoa parmako gazta printzekin*  
*Mushroom risotto with shavings of parmesan cheese*  
*Risotto de champignons avec des lamelles de parmesan*

**Arroz negro de chipironcitos guisados en su tinta con quenelle de ali-oli** ●●●● 11,50 €

*Beren tintan gisatutako txipiroi txikidun arroz beltza, alioli quenellearekin*  
*Black rice with baby cuttlefish stewed in their ink with ali-oli quenelle*  
*Riz noir avec calmar dans son encre avec “quenelle” d’alioli*



## EL MAR

ITSASOA | SEAFOOD | LA MER

**Lomo de bacalao a la riojana** ● 15,90 €

*Bakailao solomoa errioxar erara*  
*Cod fillet stewed with peppers “A la Riojana”*  
*Filet de morue cuit aux poivrons “A la Riojana”*

**Merluza asada al estilo donostiarra** ● 17,90 €

*Legatza labean donostiako erara*  
*Roasted hake in donostiarra style*  
*Merlu rôti au style donostia*

IVA incluido | BEZa barne | VAT included | TVA incluse

\*Consulte la información sobre alérgenos en la última página | \*Begiratu alergenoei buruzko informazioa azkeneko orrialdean

\* Check the nutritional information about allergens on the last page | \*Consultez les informations nutritionnelles sur les allergènes sur la dernière page

**Chipironcitos guisados en su tinta con bouquet de arroz bomba** ● ● ● 16,00 €  
*Txipiroi txikiak beren tintan, bonba arroz bouquetareki*  
*Baby cuttlefish stewed in their ink with a bomba rice bouquet*  
*Calamar à l'encre avec un bouquet de riz*

**Suprema de lubina asada con su refrito sobre pisto manchego** ● 18,60 €  
*Baxoa solomoa plantxan, Mantxako pistoaren gainean*  
*Bass fillet on spanish ratatouille*  
*Filet de basse à la planche*



## LA CARNE

HARAGIA | MEAT | LA VIANDE

**Taco de lomo alto de vaca trinchado con pimientos del piquillo confitados** ● 22,50 €  
*Behi-solomo tako zatituak, pikillo piper konfitatuekin*  
*Old cow high loin carved with confited "Piquillo" peppers*  
*Taco de veau tranché avec piments "Piquillo" confits*

**Solomillo asado, foie a la plancha y cremoso de patata** ● 19,00 €  
*Azpizun errea, foiea plantxan eta patata krematsua*  
*Roasted sirloin streak, grilled foie and creamy potato*  
*Filet grillé, foie gras grillé et pomme de terre crémeuse*

**Hamburguesa completa de buey Wagyu** ● ● ● 12,95 €  
*Wagyu idi hanburgesa*  
*Wagyu beef burger*  
*Hamburger de bœuf Wagyu*

**Cochinillo asado y frito, membrillo y crema de patata** ● 18,90 €  
*Txerrikume errea eta frijitua, irasagarra eta patata krema*  
*Roasted and fried suckling pig, quince and potato cream*  
*Cochon de lait rôti et frit, coing et crème de pommes de terre*

**Chuletillas de cordero lechal a la brasa con pimientos de la casa** 17,90 €  
*Esneko arkumetxo txuletak txingarretan, etxeko piperrekin*  
*Grilled suckling lamb chops with home-style peppers*  
*Côtelettes d'agneau de lait rôti avec poivrons maison*

**Hamburguesa vegana 240 gr. "Made in Villa de Laguardia"** ● ● ● 13,95 €  
*"Villa de Laguardia" egindako hanburgesa baganoa 240 gr.*  
*240 gr. veggie burger made in "Villa de Laguardia"*  
*Burger vegan 240 gr. au "Villa de Laguardia"*

IVA incluido | BEZa barne | VAT included | TVA incluse

\*Consulte la información sobre alérgenos en la última página | \*Begiratu alergenoei buruzko informazioa azkeneko orrialdean

\* Check the nutritional information about allergens on the last page | \*Consultez les informations nutritionnelles sur les allergènes sur la dernière page



## POSTRES

AZKENBURUAK | DESSERT | DESSERTS

<b>Coulant de chocolate con helado de vainilla</b> ● ● ●	5,90 €
<i>Txokolatezko coulanta banilla-izozkiarekin</i> <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i> <i>Chocolat coulant avec glace à la vanille</i>	
<b>Tarta cremosa de queso con coulis de frutos rojos</b> ● ●	6,10 €
<i>Gazta tarta krematsua fruitu gorri goulisarekin</i> <i>Creamy cheese-cake with red fruit coulis</i> <i>Tarte au fromage crémeux au coulis de fruits rouges</i>	
<b>Sorbete de limón al cava</b> ● ●	5,90 €
<i>Limoi-sorbetea</i> <i>Lemon with cava sorbet</i> <i>Sorbet au citron et cava</i>	
<b>Carpaccio de piña con helado de caramelo</b> ● ● ●	5,90 €
<i>Anana carpaccioa goxokizko izozkiarekin</i> <i>Pineapple carpaccio with caramel ice cream</i> <i>Carpaccio d'ananas avec glace au caramel</i>	
<b>Tarta casera de manzana</b> ● ● ●	6,20 €
<i>Etxeko sagar-tarta</i> <i>Home-made apple pie</i> <i>Tarte aux pommes maison</i>	
<b>Queso Idiazábal con membrillo y nueces</b> ● ●	9,50 €
<i>Idiazabal gazta irasagar eta intxaurrekin</i> <i>Idiazabal cheese with quince jelly and walnuts</i> <i>Idiazabal fromage avec coing et noix</i>	

IVA incluido | BEZa barne | VAT included | TVA incluse

\*Consulte la información sobre alérgenos en la última página | \*Begiratu alergenoei buruzko informazioa azkeneko orrialdean

\* Check the nutritional information about allergens on the last page | \*Consultez les informations nutritionnelles sur les allergènes sur la dernière page



## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alergenoen inguruko informazioa

Allergen information

*Information allergène*

- Gluten** | *Glutena* | Gluten | *Gluten* ●
- Lácteos** | *Esnekiak* | Milk Products | *Produits laitiers* ●
- Huevos** | *Arrautzak* | Eggs | *Oeufs* ●
- Frutos secos** | *Fruitu lehorrak* | Dried fruit | *Fruits secs* ●
- Cacahuetes** | *Kakahueteak* | Peanuts | *Arachides* ●
- Pescado** | *Arraina* | Fish | *Poisson* ●
- Apio** | *Apioa* | Celery | *Céleri* ●
- Mostaza** | *Ziapea* | Mustard | *Moutarde* ●
- Soja** | *Soja* | Soy | *Soja* ●
- Crustáceos** | *Krustazeoak* | Crustaceans | *Crustacés* ●
- Sulfitos** | *Sulfitoak* | Sulfitos | *Sulfites* ●
- Sésamo** | *Sesamoa* | Sesame | *Sésame* ●
- Altramuz** | *Lupinua* | lupin beans | *Haricots de lupin* ●
- Moluscos** | *Soinberak* | Mollusks | *Mollusques* ●

Información sobre alérgenos en base a la Ley de Información Alimentaria Reglamento 1169/2011

*Elikadura Informazioaren Legearen 1169/2011 Araudian oinarritua*

*Information on allergens based on the Regulation of the Food Information Law 1169/2011*

*Informations sur les allergènes sur la base de la réglementation de la loi sur l'information alimentaire 1169/2011*

**BUEN PROVECHO | ON EGIN / ENJOY YOUR MEAL / BON APPETIT**

# SercotelKids

## Menú Infantil / Haurren menua / Children's menu / menu enfant

<b>Arroz con tomate</b>	<b>5,95 €</b>
<i>Tomatearekiko arroza / Tomato rice / riz à la tomate.</i>	
<b>Pasta con tomate</b>	<b>5,95 €</b>
<i>Tomatearekiko pasta / Tomato pasta / pâtes à la tomate.</i>	
<b>Tiras crujientes de pollo con patatas fritas</b>	<b>5,95 €</b>
<i>Patata frijituekiko txitako zerrenda kurruskariak / Crispy chicken strip with fries / Lanières de poulet croustillantes avec frites.</i>	
<b>Huevos fritos con patatas fritas</b>	<b>5,95 €</b>
<i>Patata frijituekiko arrautza frijituak / Fried eggs with chips / Œufs sur le plat avec frites.</i>	
<b>Alitas de pollo crujientes con patatas fritas</b>	<b>6,95 €</b>
<i>Patata frijituekiko txita-alitas kurruskariak / Crispy chicken wings and fries / Ailes de poulet croustillantes avec frites.</i>	

## Postres / Postreak / Desserts / Les Desserts

<b>Surtido de helados variados</b>	<b>5,00 €</b>
<i>Era askotako izozkiko aukera / Assortment of ice-cream / Assortiment de glaces assorties.</i>	
<b>Coulant de chocolate</b>	<b>5,00 €</b>
<i>Txokolate coulant / Chocolate coulant / Coulant au chocolat</i>	
<b>Yogurt cremoso</b>	<b>4,50 €</b>
<i>Yogurt krematsua / Creamy yogurt / Yaourt crémeux</i>	

IVA incluido | BEZa barne | VAT included | TVA incluse

\*Consulte la información sobre alérgenos en la última página | \*Begiratu alergenoei buruzko informazioa azkeneko orrialdean

\* Check the nutritional information about allergens on the last page | \*Consultez les informations nutritionnelles sur les allergènes sur la dernière page



Sercotel  
hotels