



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, crystal 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 crémeuse (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 €
Labean 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"

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

- Nuestra crema de temporada** ● ● 10,20 €
Gure sasoiko krema
Homemade season cream
Notre crème de saison
- 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”** ● ● 8,00 €
Villa Laguardiako entsalada ilustratua
Illustrated salad made in “Villa de Laguardia”
Salade illustrée “Villa de Laguardia”
- Ensalada de tomate de huerta, AOVE y sal de Añana** 13,90 €
Baratzeko tomate entsalada, AOVE eta Añanako gazta
Organic tomato salad, olive oil and Añana’s salt
Salade de tomate, AOVE et sel d’Añana
- 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

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



EL MAR

ITSASOA | SEAFOOD | LA MER

Lomo de bacalao a la riojana ●	15,90 €
<i>Bakailao solomoa errioxar erara</i> <i>Cod fillet stewed with peppers "A la Riojana"</i> <i>Filet de morue cuit aux poivrons "A la Riojana"</i>	
Merluza asada al estilo donostiarra ●	17,90 €
<i>Legatza labean donostiako erara</i> <i>Roasted hake in donostiarra style</i> <i>Merlu rôti au style donostia</i>	
Chipironcitos guisados en su tinta con bouquet de arroz bomba ● ● ●	16,00 €
<i>Txipiroi txikiak beren tintan, bonba arroz bouquetareki</i> <i>Baby cuttlefish stewed in their ink with a bomba rice bouquet</i> <i>Calamar à l'encre avec un bouquet de riz</i>	
Suprema de lubina asada con su refrito sobre pisto manchego ●	18,60 €
<i>Baxoa solomoa plantxan, Mantxako pistoaren gainean</i> <i>Bass fillet on spanish ratatouille</i> <i>Filet de basse à la planche</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



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 Laguardian" 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

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

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* | Sulfites | *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



Sercotel
hotels