

Le Restaurant Karitza

Notre chef, Lucas SOLDANI, vous propose une sélection de plats originaux et savoureux « faits maison »*
Faites votre choix et Bon Appétit !

Menu 2 plats: 23€ – Menu 3 plats: 28€

Nos entrées : 9€

- Saumon Gravlax mariné à la betterave, toasts briochés, crème citron vert & roquette
- Salade « Karitza » (pois gourmands, carottes, betteraves, tomates, chou romanesco)
- Velouté de piquillos, œuf parfait, jambon Serrano, roquette à l'huile de noisette
- Suggestion du jour sur ardoise



Nos plats: 17€

- Poisson de la criée, purée de carotte à l'orange, carottes fanes glacées.
- Ballotine de volaille farcie à la mozzarella et basilic, Tagliatelles fraîches, coulis de tomate.
- Entrecôte, pommes grenailles, sauce béarnaise maison.
- Suggestion du jour sur ardoise



Nos desserts: 8€

- Ardoise de 3 fromages frais et affinés
- Crumble aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille
- Panna cotta aux fruits rouges
- Suggestion du jour sur ardoise



* Fait Maison

Prix TTC

Room service : 19h30 – 22h00

Le Restaurant Karitza

Our chef, Lucas SOLDANI, proposes a selection of original and tasty homemade dishes for you to enjoy
Make your choice and bon appétit!

Menu 2 dishes: 23€ – Menu 3 dishes: 28€

Starters : 9€

- Gravlax salmon marinated in beetroot, brioched toast, lime cream, arugula salad.
- Karitza salad (snow peas, carrots, beets, tomatoes, Romanesco cabbage)
- Velvety soup of piquillos, soft-boiled egg, Serrano ham, arugula salad with hazelnut oil
- Suggestion of the day on slate



Main courses : 17€

- Fish from the fish market, carrot purée with orange
- Poultry ballotine stuffed with mozzarella and basil, fresh tagliatelle, tomato sauce.
- Entrecote, pommes grenailles, homemade béarnaise sauce.
- Suggestion of the day on slate



Desserts : 8€

- Slate of 3 ripened cheeses
- Apple crumble, salted butter caramel, vanilla ice cream
- Panna cotta with red fruits
- Suggestion of the day on slate



* Home made

All taxes included

Room service : 7:30 pm – 10 pm

Le Restaurant Karitza

Nuestro Chef, **Lucas SOLDANI**, le ofrece una cocina tradicional ; todos nuestros platos son caseros y relizados con productos frescos
Buen provecho !!

Menu 2 platos: 23€ – Menu 3 platos: 28€

Nuestros entrantes : 9€

- Salmón gravlax marinado en remolacha, tostadas al brioche, crema de limón y rúcula
- Ensalada "Karitza" (guisantes, zanahorias, remolacha, tomates, col romana)
- Sopa de piquillo aterciopelada, huevo a medio cocer, jamón serrano, rúcula con aceite de avellana
- Sugerencia del día sobre pizarra



Nuestros platos : 17€

- Pescado del mercado, puré de zanahoria con naranja.
- Ballotina de pollo rellena de mozzarella y albahaca, tagliatelle fresco, salsa de tomate.
- Entrecot, papas, salsa béarnaise casera.
- Sugerencia del día sobre pizarra



Nuestros postres : 8€

- Pizarra de 3 quesos maduros
- Crumble de manzana, caramelo de mantequilla salada, helado de vainilla
- Panna cotta con frutos rojos
- Sugerencia del día sobre pizarra



Impuestos incluidos

Room service : 19h30 – 22h00