

Le Restaurant Karitza

Notre chef, Christophe Gallay, vous propose une sélection de plats savoureux
« faits maison »*

Faites votre choix et Bon Appétit !

Menu 2 plats: 23€ – Menu 3 plats: 28€

ENTREES

Le brebis basque, <i>En croustillant, salade de jeunes pousses, miel et noix</i>	8,00€
La truite, <i>En tartare, aneth, mesclun niçois</i>	9,00€
La tomate, <i>En gaspacho à l'andalouse, chips de Xingar et mozzarella*</i>	7,00€

PLATS

La pièce du boucher, <i>A la plancha, sauce marchand de vin ou beurre maître d'hôtel, frites</i>	19,00€
Le retour de la criée, <i>Le filet de merlu, chorizo des Aldudes*, risotto crémeux</i>	17,00€
Le poulet fermier, <i>La cuisse farcie à la tapenade et rôtie, fricassée de légumes du moment</i>	17,00€

DESSERTS

Le chocolat, <i>En tarte, chocolat noir de Saint-Domingue*, pointe de piment d'Espelette AOP</i>	7,50€
Les fruits, <i>En salade, fruits frais du marché fraîchement coupés, sirop mentholée</i>	6,00€
L'exotique, <i>L'ananas, confit au caramel poivré et gingembre, crème glacée coco* par Gérard Cabiron MOF glacier</i>	7,50€



Tous nos plats sont réalisés Maison (sauf *) avec des produits sélectionnés.

En fonction du marché ou du bon vouloir de mère nature certains produits peuvent être ponctuellement en rupture.
Selon la saisonnalité et l'inspiration du chef des suggestions quotidiennes vous seront proposées.

Tous nos prix sont exprimés en euros (€), TTC et service compris

Room service : 19h30 – 22h00

Le Restaurant Karitza

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

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

STARTERS

Crispy Basque sheep's cheese, salad of young shoots, honey and walnuts	8,00€
Tartare of trout, dill and mesclun	9,00€
Andalusian gazpacho, chips of cured ham and mozzarella* cheese	7,00€

MAIN COURSES

Piece of beef on a plancha, sauce "marchand de vin" or "beurre maître d'hôtel", french fries	19,00€
Hake fillet, chorizo from the Aldudes*, creamy risotto	17,00€
Chicken leg roasted and stuffed with tapenade, fricassee of vegetables of the moment	17,00€

DESSERTS

Dark chocolate tart from St Domingue* with a hint of Espelette chilli pepper	7,50€
Freshly cut market fruit salad with a touch of mint syrup	6,00€
Pineapple confit with peppery caramel and ginger, coconut ice cream*	7,50€



All our dishes are home-made (except *) with selected products.
Depending on the market or on Mother Nature's good will, some products may be occasionally out of stock.
According to seasonality and the chef's inspiration, daily suggestions will be proposed to you.

All our prices are expressed in euros (€), all taxes and service included.

Room service : 19h30 – 22h00

Le Restaurant Karitza

Nuestro chef, Christophe Gallay, le ofrece una selección de sabrosos platos
"Hecho en casa".

Haga su elección y Bon Appétit!

Menú de dos platos: 23€ - Menú de tres platos: 28€

ENTRANTES

Crujiente queso de oveja vasco, ensalada de brotes jóvenes, miel y nueces.	8,00€
Tártaro de trucha, eneldo y mesclun	9,00€
Gazpacho andaluz, fritas de jamón y queso mozzarella*.	7,00€

PLATOS PRINCIPALES

Un trozo de carne de vaca a la plancha, salsa "marchand de vin" o "beurre maître d'hôtel", patatas fritas	19,00€
Filete de merluza, chorizo de los Aldudes*, risotto cremoso	17,00€
Pierna de pollo asada y rellena con tapenade, fricasé de verduras del momento	17,00€

POSTRES

Tarta de chocolate negro de St Domingue* con un toque de pimienta de Espelette.	7,50€
Ensalada de frutas del mercado recién cortada con un toque de jarabe de menta	6,00€
Piña confitada con caramelo picante y jengibre, helado de coco*	7,50€



Todos nuestros platos son caseros (excepto *) con productos seleccionados.
Dependiendo del mercado o de la buena voluntad de la Madre Naturaleza, algunos productos pueden estar
ocasionalmente fuera de stock.

De acuerdo con la temporada y la inspiración del chef, se le propondrán sugerencias diarias.

Todos nuestros precios están expresados en euros, con todos los impuestos y servicios incluidos.

Room service : 19h30 – 22h00