

Beach Club

Entrantes

Euros (€) MP

Jamón de bellota..... 27,65 .. 11,50

Pan de cristal..... 6,40 .. 6,40



Salmorejo cordobés
/ gazpacho 8,95.... Incl.



Tomate de Guía de Isora,
ventresca de bonito y
cebolleta de Lanzarote.... 15,75.... Incl.



Mézclum, pepino, quinoa
roja, queso feta, crema
de aguacate y pomelo 14,90.... Incl.



Surtido de marisco del día
(min. 2 personas) s/m.... s/m



Sopa bouillabaisse 12,85.... Incl.



Cazuela de
mejillones marinera 17,90.... Incl.



Huevos de corral,
caviar imperial y pisto 28,90.. 12,00



Canelón de marisco
gratinado 17,90.... Incl.



Croquetas caseras
de jamón ibérico 13,75.... Incl.



Calamares al
estilo andaluz..... 19,90.... 4,50



Papas arrugadas
y mojos 12,90... 12,90

[Consultar con el maitre]

Parrillada de verduras
con aceite de oliva virgen 14,10.... Incl.

Arroces - Pescados - Carnes - Pastas



LAS ESPECIALIDADES DEL BEACH CLUB

Mínimo dos personas • precio por persona

Paella de pescado
y marisco 21,50... 6,00



Arroz caldoso
de bogavante..... 37,10.. 15,00



Paella de verduras
de temporada.....19,10.... Incl.



Paella mixta19,45 €.... Incl.



Paella valenciana.....19,10.... Incl.



Pescado de lonja
a la sal o al horno34,60.. 14,00



Salmón noruego,
mantequilla,
alcaparrones y limón 23,95.... Incl.



Corvina a la donostiarra.. 27,45.... 4,50



Cherne grill, puré de
papa antigua y caviar 32,95.. 14,00



Bogavante de Canadá grill s/m..... s/m



Pollo tomatero al horno,
papas asadas y hojas
verdes aliñadas..... 23,35.... Incl.



Salteado de solomillo
al Jeréz..... 23,95.... Incl.



Entrecot de Angus..... 36,00... 15,30

Chuletón de vacuno
madurado..... 34,00... 14,30

(min. dos personas - precio por persona)

Linguini al scoglio 18,95.... 4,50



Spaghetti carbonara
con trufa rallada 14,65.... Incl.



Papardele, almejas,
brócoli y reducción
de caldo de pescado..... 16,85... 4,00



Ración de papas fritas 4,50.... 4,50

[Consultar con el maitre]

Servicio de pan
y mantequilla 2,85.... Incl.

[Consultar con el maitre]

- Le informamos que disponemos de un menú especialmente diseñado para veganos. Pregunte a nuestro personal de sala por nuestra carta.
- Colaboramos únicamente con proveedores con el sello de certificación de pesca tradicional y sostenible.
- Ante cualquier duda, rogamos consulten a nuestro personal.
- Los aceites utilizados son de oliva, girasol y grasa 100% vegetal.

Siguiendo el Reglamento Europeo CE 1169/2011 sobre el correcto etiquetado de alérgenos alimentarios, les ofrecemos la siguiente guía para que conozcan de manera sencilla los iconos correspondientes a cada alergia.

Este establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, le rogamos contacte con nuestro personal de sala para mayor información.

Gracias

Contiene:

	Frutos de cáscara		Soja
	Leche		Huevos
	Pescado		Altramuces
	Granos de sésamo		Mostaza
	Cacahuetes		Sulfitos y dióxido de azufre
	Moluscos		Apio
	Crustáceos		Gluten

Impuestos incluidos



Paseo Marítimo · Playa del Duque · Costa Adeje · 38660 · Tenerife
España Tel.: (34) 922 746 900 · comercial@bahia-duque.com
www.thetaishotels.com/bahia-del-duque

