

Beach Club

Vorspeisen

Euros (€) HP

Iberischer
Eichel-Schinken..... 27,65... 11,50

Cristal Brot 6,40 6,40



Salmorejo (Kalte
Tomatencreme aus
Córdoba) / Gazpacho..... 8,95.... Inkl.



Tomaten aus Guía,
Frühlingszwiebel aus
Lanzarote und
Thunfischbauch..... 15,75.... Inkl.



Roter Quinoa Salat mit Gurke,
Feta, Avocadocreme und
Pampelmuse 14,90 Inkl.



Meeresfrüchteplatte
(min 2 Personen)..... S/M.... S/M



Bouillabaisse Suppe..... 12,85 ... Inkl.



Miesmuscheln in
Weissweinsauce..... 17,90 ... Inkl.



Spiegeleier, Imperial
Kaviar und Pisto..... 28,90 . 12,00



Gratinierte Cannelloni
Meeresfrüchte..... 17,90 ... Inkl.



Selbst gemachte Kroketten
iberischen Schinken..... 13,75 ... Inkl.



Tintenfische

andalusischen Stil..... 19,90 4,50



Kanarische Kartoffeln

mit Mojos 12,90 ... 12,90

[Rücksprache mit dem Maitre]

Gegrillte Gemüse mit

Kabeljau und BIO-Öl..... 14,10 Inkl.

Reis - Fisch - Fleisch - Pasta



BEACH CLUB SPEZIALITÄTEN

Min. 2 Personen • Preis p. Pers.

Fisch und

Meeresfrüchte-Paella 21,50 ... 6,00



Suppenreis mit Hummer. 37,10 .. 15,00



Saisonale Gemüsepaella. 19,10 Inkl.



Gemischte Paella 19,45 Inkl.



Valencianische Paella 19,10 Inkl.



Tagesfische in Salz

oder gebacken 34,60 .. 14,00



Zitrone-Kapern-

Norwegischer Lachs 23,95 Inkl.



Corvina auf

baskische Art 27,45 4,50



Gegrillte Cherne mit

Kartoffelpüree und

Kaviar 32,95 .. 14,00



Gegrillter Kanadischer

Lobster  S/M.... S/M



Brathähnchen mit
gerösteten Kartoffeln

und Salat   23,35.... Inkl.

Schweinefilet in der

Jerez-Weinsauce  23,95.... Inkl.

Angus Entrecote 36,00 ... 15,30

Ribeye-Steak

(min 2 Personen)..... 34,00 ... 14,30



Linguini mit

Meeresfrüchten..... 18,95 ... 4,50



Spaghetti alla Carbonara
mit Trüffeln..... 14,65 ... Inkl.



Pappardelle mit
Venusmuscheln, Brokkoli
und Fischfond..... 16,85 .. 4,00



Portion Pommes frites 4,50 4,50

[Rücksprache mit dem Maitre]

Brot- und Butterservice... 2,85 ... Inkl.

[Rücksprache mit dem Maitre]

- Wir informieren Sie, das wir ein spezielles Menü für Veganer haben. Fragen Sie unseren Personal nach dem Spezielen Menü.
- Wir Arbeiten nur mit Lieferanten zusammen die Zertifizierungssiegel für traditionelle und nachhaltige Fischerei Arbeiten.
- Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unser Personal.
- Die verwendeten Öle sind Olivenöl, Sonnenblumenöl und 100% Pflanzenfett.

Nach dem Europäischen Verordnung EG 1169/2011 auf die richtige Kennzeichnung von Lebensmittelallergenen, bieten wir Ihnen die folgende Anleitung, wo Sie die Zeichnung für jede Allergie erkennen können.

Das Hotel kann das völlige fehlen jeglicher Allergenspuren nicht garantieren, die nicht als Zutaten unseren Gerichte beschrieben werden. Deshalb, wenn sie auf einen der Komponente allergisch oder intolerant sind, bitte kontaktieren sie mit unserem Restaurantpersonal für weitere und ausführliche Information.

Vielen dank

Enthält:

	Nüsse		Ei
	Milch		Lupinens
	Fisch		Senf
	Sesamkörner		Sulfite und Schwefeldioxid
	Erdnüsse		Sellerie
	Weichtiere		Gluten
	Krebstiere		
	Soja		

Steuern sind inbegriffen



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

