



La Brasserie

La Brasserie

by Pierre Résimont

El chef belga, **Pierre Résimont**, propietario de los restaurantes L'Eau - Vive, en Namur, con 2 estrellas Michelin, y la brasserie Le comptoir de L'Eau - Vive, en Erpent, les propone una selección de platos típicos de brasserie adaptados al gusto de hoy.



«Pasión, creatividad y sabores son los ingredientes de mi cocina, espero que les guste»

Entrantes

€

Ensalada La Brasserie [2·3·4·5·9·14] 16,50

Lechuga fresca, tomate, cebolla
encurtida, atún marinado, huevos de
codorniz, aguacate y salsa de atún

Ensalada César [1·2·3·4·5·9·13·14]..... 17,20

Pollo cocinado a baja temperatura,
lechuga fresca, tomate cherri, picatostes
de mantequilla, virutas de parmesano,
huevos de codorniz y mayonesa de anchoa

Ensalada de queso de cabra

[2·4·6·7·13·14] 16,90

Queso de cabra a la plancha, manzana,
remolacha, nueces y endivias

Bruschetta de jamón ibérico de
bellota, tomate fresco, ajo y

albahaca [1·2·3·5·6·7·8·13·14] 16,50

Croquetas de parmesano y bogavante,
salsa de tomate, cebolla confitada y
ensalada crujiente [1·2·3·4·5·9·10·11·14] .. 15,50

Sopa, crema o gazpacho del día [consultar
alérgenos con nuestro personal] 10,20

Nos importa su bienestar. Los productos utilizados han sido cuidadosamente seleccionados y algunos de ellos han sido cultivados en nuestro propio huerto.

Ensalada griega [2·4·14] 15,20

Tomate, aceitunas, pepino, queso feta, cebolla roja **Opción saludable**

Ensalada de quinoa [2·4·5·6·14] 15,50

Quinoa, naranja, pomelo, hinojo, mozzarella y cebolla **Opción saludable**

Bruschetta con caponata

siciliana [1·2·3·5·6·7·8·13·14] 14,50

Berenjena, tomate, calabacín, rúcula y piñones **Opción saludable**

Pastas

Tagliatelle al huevo con

gorgonzola, nata y nueces 16,00

[consultar alérgenos con nuestro personal]

Ravioli de ricotta con nata,

tomate y hierbas frescas 15,50

[consultar alérgenos con nuestro personal]

Espaguetis o macarrones con salsa

boloñesa, napolitana o carbonara

casera [1·2·3·4·5·6·7·12·13·14] 15,00

Mar y tierra

Pescado del día 32,00

[consultar alérgenos con nuestro personal]

Pollo a la parrilla, caponata siciliana,
puré Résimont y reducción cremosa
de su jugo [1·2·4·5·12·14] 22,20

Medallones de Frisona, mantequilla
de hierbas y tomate, ensalada
crujiente [2·4·14] 28,80

Salmón a la parrilla, espinacas, judías,
calabacín, tomate, piñones, salsa de
parmesano gratinado [2·6·7·9]
Opción saludable 24,90

Entre pan y pan

Croque-monsieur (jamón y queso)
con ensalada fresca [1·2·4·5·13·14] 14,90

Sándwich Club [1·2·3·4·5·13·14] 15,90
Jamón, queso, beicon, huevo, filete
de pollo y ensalada crujiente

Sándwich de atún y mayonesa,
corazón de lechuga y tomate
fresco [1·2·3·4·5·9·13·14] 14,50

Tosta de ternera lechal, huevo,
alcaparras, salsa de atún y
anchoas [1·2·3·4·5·6·7·8·9·13·14] 14,90

Hamburguesa 100%
buey [1·2·3·4·5·6·7·8·13·14] 22,70
200 g de Frisona, beicon, queso emmental,
tomate, mayonesa de beicon ahumado

Guarniciones

Ración de papas fritas 5,50
[consultar alérgenos con nuestro personal]

Verduras frescas salteadas 5,00

Puré Résimont [2] 6,00

Hojas de lechuga
y chalotas aliñadas [4·14] 5,00

[1] Gluten

[2] Leche

[3] Huevos

[4] Sulfitos y dióxido
de azufre

[5] Soja

[6] Frutos de cáscara

[7] Cacahuetes

[8] Altramuces

[9] Pescado

[10] Crustáceos

[11] Moluscos

[12] Apio

[13] Granos de sésamo

[14] Mostaza

[*] Consultar alérgenos
con nuestro personal

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

Siguiendo el Reglamento Europeo CE 1169-2011 sobre el correcto etiquetado de alérgenos alimentarios, les ofrecemos en este menú una guía numérica correspondiente a cada alérgeno.

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 para mayor información.

Gracias.

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

