



Las Villas
THE TAIS

GASTRO
LOUNGE
LAS VILLAS

Entrées

Mezclum bio avec concombre,
avocat, pignont de pain
et fromâge

€ 15,75 incl.

1.2.4.5.6.13.14

Hummus avec roquette
et aux crudités

€ 13,45 incl.

1.2.4.5.6.13.14

Artichauts confits, citrique,
amande, tomates séchées

€ 18,90 incl.

1.2.4.5.6.13.14

Bruschetta de tomate avec
jambon ibérique

€ 17,10 incl.

1.2.3.4.5.6.8.13.14

Saint jacques avec oeuf de
truite et mayonnaise de Yuzú

€ 21,75 4,60

3.4.5.9.10.11

Thon rouge flambé avec rocoto
(piment du Pérou) et citron vert

€ 27,50 7,00

3.4.5.9

Carpaccio de « rubia gallega »,
piment vert , olive taggiasca

€ 27,20 6,70

4

Steak tartar de frisona
hollandaise

€ 30,65 7,70

1.2.3.4.5.6.9.14

Crème de pomme de terre avec oeuf poché et jambon iberique	14,10	incl.
---	-------	-------

2.3.4

Asperges vertes avec « panceta » ibérique et echalotes marinées	18,00	incl.
--	-------	-------

3.4.5

Croquettes de jambon ibérique	14,30	incl.
-------------------------------	-------	-------

1.2.3.4.5.6.13.14

Poissons

	€	DP
--	---	----

Loup de mer avec pommes deterre canariennes et mojo	29,15	6,20
--	-------	------

4.9

Turbot rôti avec risotto et thym citronné	30,95	7,00
--	-------	------

2.4.9

Lotte avec purée de pommes de terre noires et vinaigrette de tomate	30,95	incl.
---	-------	-------

2.4.5.9.14

Pâtes & Riz

	€	DP
--	---	----

« Paglia e fieno » avec lamelles de boeuf et ail noir	19,00	incl.
--	-------	-------

1.2.3.4.5

Pâtes « mezze maniche » ricotta et aubergine creme	16,10	incl.
---	-------	-------

1.2.3.4.5

Gnocchi à la sorrentina (tomate, basilic, mozzarella)	15,50	incl.
--	-------	-------

1.2.3.4.5

Risotto avec ceps et truffe noir	18,20	incl.
----------------------------------	-------	-------

2

Les Classiques

Spaghetti • Rigatoni • Tagliatelle	14,60	incl.
------------------------------------	-------	-------

1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13

+ Napolitana • Pesto • Arrabiata • Bolognesa

Spaghetti Carbonara avec Guanciale et Parmesan	19,10	incl.
---	-------	-------

1.2.3.4.5.14

Accompagnements

	€	DP
--	---	----

Riz jasmin	4,50	incl.
------------	------	-------

Frites	5,00	incl.
--------	------	-------

(consulter notre personnel pour les allergènes)

Purée de pommes de terre	5,00	incl.
--------------------------	------	-------

2.5.14

Légumes grillés	6,00	incl.
-----------------	------	-------

Pommes de terre des Canaries	6,00	incl.
------------------------------	------	-------

4

Viandes

	€	DP
Sauté de poulet avec teriyaki, miel et citron 1.4.5.9.11.13.14	21,10	incl.
Confit de canard , carotte, miel & orange 1.2.4	27,30	5,40
Wok de boeuf avec légumes et sauce chili doux 4.5.12.14	26,10	incl.
100% Black angus burger 1.2.3.4.5.6.7.11.13.14	24,10	incl.
Entrecôte, roquette, parmesan 4.5	33,60	13,10

Desserts

	€	DP
Pannacotta , gel citrique, fruits des bois 1.2.3.4.5.6.7.8.13.14	8,95	incl.
Coulant au chocolat 65% 1.2.3.4.5.6.7.8.13.14	8,50	incl.
Cheesecake avec coulis de framboise 1.2.3.4.5.6.7.8.13.14	8,50	incl.
Glaces maison (par boule) (consulter notre personnel pour les allergènes).	2,95	incl

MENU VÉGANE

Entrées

€

Totopos (chips de maïs) avec guacamole	4	9,80
Velouté du jour		9,60
Falafel de pois chiches	1 · 4 · 5	15,80
Crudités avec houmous	4	14,20
Tartare de betterave, quinoa et avocat		20,00

Plats principaux

Spaghetti à la Napolitaine	1 · 14	15,00
Risotto aux cèpes et légumes	4	19,00
Aubergine au pomodoro	4	15,90
Burger végétarien	4 · 14	19,20
Wrap de légumes avec houmous	1 · 4 · 14	12,60

Desserts

Fruits de saison		9,00
Crêpe avec confiture et fruits rouges	1 · 14	9,80
Glace végétarienne		3,50

Les taxes sont incluses

- Nous collaborons uniquement avec des fournisseurs disposant du certificat de pêche traditionnelle et durable.
 - Les huiles utilisées sont l'olive, le tournesol et la graisse 100 % végétale.
 - En cas de doute, demandez à notre personnel.
 - À Bahía del Duque, nous servons du café certifié biologique.
 - Nous vous informons que nous avons un menu spécialement conçu pour les véganes. Veuillez le demander à notre personnel.
-

Conformément au Règlement européen (CE) n° 1169/2011 relatif à l'étiquetage des allergènes alimentaires, ce menu inclut un guide numérique correspondant à chaque allergène.

L'établissement ne peut garantir l'absence de traces d'autres allergènes non inclus dans les ingrédients du plat. Si vous êtes allergique ou vous souffrez d'une intolérance à un ingrédient, nous vous prions de le communiquer à notre personnel pour de plus amples informations.

Merci.

1	Gluten	9	Poisson
2	Lait	10	Crustacés
3	Oeuf	11	Mollusques
4	Sulfites et dioxyde de soufre	12	Céleri
5	Soja	13	Graines de sésame
6	Fruits secs	14	Moutarde
7	Cacahuètes	*	Consulter notre personnel pour les allergènes
8	Lupinen		

LAS VILLAS
THE TAIS

thetaishotels.com/villas

