



*Las Villas* | THE TAIS

**Halbpension:** 1 Vorspeise + 1 Hauptgericht + 1 Dessert

## Starters

	€	HP
BIO-Salatmischung mit Gurke , Avocado, Pinienkerne und Käsepulver <b>1.2.4.5.6.13.14</b>	15,75	Incl.
Hummuscreme mit Rucola und crudites <b>1.2.4.5.6.13.14</b>	13,45	Incl.
Kandierte Artischocke, Zitrus, Mandel, Getrocknete Tomate <b>1.2.4.5.6.13.14</b>	18,90	Incl.
Bruschetta mit Tomaten und iberischem Schinken <b>1.2.3.4.5.6.8.13.14</b>	17,10	Incl.
Jakobsmuscheln mit Forellen Rogen und Yuzu-Mayonnaise <b>3.4.5.9.10.11</b>	21,75	4,60
Roter Thunfisch mit Rocoto (Peperoni aus Peru) und Limette <b>3.4.5.9</b>	27,50	7,00

Rindercarpaccio "Rubia Gallega"		
Pipars , Taggiasca-Olive	27,20	6,70
<b>4</b>		
Niederländisch Friesische		
Kalbs-Tartar	30,65	7,70
<b>1.2.3.4.5.6.9.14</b>		
Schwarze Kartoffelcreme mit		
Pochiertes Ei und		
bérico-Schinken	14,10	Incl.
<b>2.3.4</b>		
Grüner Spargel mit Iberischer		
Speck und Eingelegte Schalotte	18,00	incl.
<b>3.4.5</b>		
Iberischem Schinken Kroketten	14,30	incl.
<b>1.2.3.4.5.6.13.14</b>		

## Fische

	€	HP
Wolfsbarsch mit kanarischen		
Kartoffeln und Mojo	29,15	6,20
<b>4.9</b>		
Gerösteter Steinbutt mit		
Risotto und Zitronenthymian	30,95	7,00
<b>2.4.9</b>		
Seeteufel mit schwarzem		
Kartoffelpüree und		
Tomaten-Vinaigrette	30,95	Incl.
<b>2.4.5.9.14</b>		

## Nudeln & Reis

€ HP

Tagliatelle "Paglia e Fieno"  
mit Lendenspitzen und  
Schwarzer Knoblauch

19,00 Incl.

**1.2.3.4.5**

Handgemachte Pasta mit  
Ricotta-und auberginecreme

16,10 Incl.

**1.2.3.4.5**

Gnocchi Sorrentino(Tomate,  
Basilikum , Büffelmozzarella)

15,50 Incl.

**1.2.3.4.5**

Risotto mit Steinpilze und  
Schwarzer Trüffel

18,20 Incl.

**2**

## Die Klassiker · 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 mit  
Guanciale und Parmesan

19,10 incl.

**1.2.3.4.5.14**

## Beilagen

	€	HP
Jasminreis	4,50	incl.
Pommes frites	5,00	incl.
<b>(rücksprache mit dem Maitre)</b>		
Kartoffelpüree	5,00	incl.
<b>2.5.14</b>		
Gegrilltes Gemüse	6,00	incl.
Kanarische Kartoffeln	6,00	incl.
<b>4</b>		

## Fleisch

	€	HP
Gebratenes Hähnchen mit Teriyaki, Honig und Zitrone	21,10	Incl.
<b>1.4.5.9.11.13.14</b>		
Entenconfit , Karotte, Honig & Orange	27,30	5,40
<b>1.2.4</b>		
Rinder-Wok mit Gemüse und Sweet-Chili-Sauce	26,10	Incl.
<b>4.5.12.14</b>		
100 % Black-Angus-Burger	24,10	Incl.
<b>1.2.3.4.5.6.7.11.13.14</b>		
Rindersteak vom Rind, Rucola, Parmesan	33,60	13,10
<b>4.5</b>		

# Nachspeises

	€	HP
Panna Cotta , Zitrusgel, Rote Früchte <b>1.2.3.4.5.6.7.8.13.14</b>	8,95	Incl.
Coulant mit 65% Schokolade <b>1.2.3.4.5.6.7.8.13.14</b>	8,50	Incl.
Käsekuchen mit Himbeercoulis <b>1.2.3.4.5.6.7.8.13.14</b>	8,50	incl.
Hausgemachtes Eis (pro Kugel) <b>(rücksprache mit dem Maitre)</b>	2,95	incl.

Steuern sind inbegriffen

\* 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.

\* Die verwendeten Öle sind Olivenöl, Sonnenblumenöl und 100% Pflanzenfett.

\* Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unser Personal.

\* In Bahía del Duque servieren wir zertifizierten Bio-Kaffee.

Nach der Europäischen Verordnung EG 1169/2011 zur richtigen Kennzeichnung von Lebensmittell allergenen bieten wir Ihnen die folgende Anleitung, damit Sie die Kennzeichnung für jede Allergie erkennen können.

Das Hotel kann das völlige Fehlen jeglicher Allergenspuren, die nicht als Zutaten unserer Gerichte beschrieben werden, nicht garantieren. Deshalb, wenn Sie auf eine der Komponenten allergisch oder intolerant sind, kontaktieren Sie bitte unser Restaurantpersonal für weitere und ausführliche Informationen.

**Vielen Dank.**

- |   |  |
|---|--|
|  <b>1. Gluten</b>                     |  <b>8. Lupinen</b>      |
|  <b>2. Milch</b>                      |  <b>9. Fisch</b>        |
|  <b>3. Ei</b>                         |  <b>10. Krebstiere</b>  |
|  <b>4. Sulfite und Schwefeldioxid</b> |  <b>11. Weichtiere</b>  |
|  <b>5. Soja</b>                       |  <b>12. Sellerie</b>    |
|  <b>6. Nüsse</b>                      |  <b>13. Sesamkörner</b> |
|  <b>7. Erdnüsse</b>                   |  <b>14. Senf</b>        |

**LAS VILLAS**  
**THE TAIS**

[thetaishotels.com/villas](https://thetaishotels.com/villas)

