



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

## Starters

€

HP

BIO-Salatmischung mit Gurke ,  
Avocado, Pinienkerne  
und Käsepulver

15,75 Incl.

**1.2.4.5.6.13.14**

Hummuscreme mit Rucola  
und crudites

13,45 Incl.

**1.2.4.5.6.13.14**

Kandierte Artischocke, Zitrus,  
Mandel, Getrocknete Tomate

18,90 Incl.

**1.2.4.5.6.13.14**

Bruschetta mit Tomaten  
und iberischem Schinken

17,10 Incl.

**1.2.3.4.5.6.8.13.14**

Jakobsmuscheln mit Forellen  
Rogen und Yuzu-Mayonnaise

21,75 4,60

**3.4.5.9.10.11**

Roter Thunfisch mit Rocoto  
(Peperoni aus Peru) und Limette

27,50 7,00

**3.4.5.9**

Rinder carpaccio "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 • Bolognese

Spaghetti Carbonara mit  
Guanciale und Parmesan

19,10 incl.

**1.2.3.4.5.14**

## Beilagen

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

## Fleisch

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

# Nachspeises

€ HP

Panna Cotta , Zitrusgel,  
Rote Früchte

8,95 Incl.

**1.2.3.4.5.6.7.8.13.14**

Coulant mit 65% Schokolade

8,50 Incl.

**1.2.3.4.5.6.7.8.13.14**

Käsekuchen mit Himbeer coulis

8,50 incl.

**1.2.3.4.5.6.7.8.13.14**

Hausgemachtes Eis (pro Kugel)

2,95 incl.

**(rücksprache mit dem Maitre)**

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 Lebensmittelallergenen 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.**



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

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

