



Las Villas | THE TAIS

Demis Pension: 1 Entrée + 1 Plat Principal + 1 Dessert

Entrées

€

DP

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

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 • Bolognese

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 21,10 incl.

1.4.5.9.11.13.14

Confit de canard , carotte,
miel & orange 27,30 5,40

1.2.4

Wok de boeuf avec légumes
et sauce chili doux 26,10 incl.

4.5.12.14

100% Black angus burger 24,10 incl.

1.2.3.4.5.6.7.11.13.14

Entrecôte, roquette, parmesan 33,60 13,10

4.5

Desserts

€ DP

Pannacotta , gel citrique,
fruits des bois 8,95 incl.

1•2•3•4•5•6•7•8•13•14

Coulant au chocolat 65% 8,50 incl.

1•2•3•4•5•6•7•8•13•14

Cheesecake avec coulis
de framboise 8,50 incl.

1•2•3•4•5•6•7•8•13•14

Glaces maison (par boule) 2,95 incl
(consulter notre personnel pour les allergènes).

Les taxes sont incluses

* Nous vous informons que nous avons un menu spécialement conçu pour les vegans. Veuillez le demander à notre personnel de salle.

* 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, s'il vous plaît demander à notre personnel.

* À Bahía del Duque, nous servons du café certifié biologique.

Suivant le Règlement Européen CE 1169-2011 concernant le correct étiquetage des allergies alimentaires, nous vous proposons dans ce menu un guide pour reconnaître facilement l'identification de chaque allergie.

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 ingredient, nous vous prions de le communiquer à notre personnel pour de plus amples informations.

Merci.

-  1. Gluten
-  2. Lait
-  3. Oeuf
-  4. Sulfites et dioxyde de soufre
-  5. Soja
-  6. Fruits Secs
-  7. Cacahuètes

-  8. Lupins
-  9. Poisson
-  10. Crustacés
-  11. Mollusques
-  12. Céleri
-  13. Graines de Sésame
-  14. Moutarde

LAS VILLAS THE TAI'S

thetaishotels.com/villas

