



*Las Villas* | THE TAIS

**Media Pensión:** 1 Entrante + 1 Principal + 1 Postre

## Entrantes € MP

Hojas bio con pepino, aguacate, piñones y polvo de queso 15,75 incl.  
**1.2.4.5.6.13.14**

Crema de humus con rúcula y crudittes 13,45 incl.  
**1.2.4.5.6.13.14**

Alcachofas confitadas con cítricos, almendras y tomate seco 18,90 incl.  
**1.2.4.5.6.13.14**

Bruschetta de tomate con jamón iberico 17,10 incl.  
**1.2.3.4.5.6.8.13.14**

Vieira con huevas de trucha y mahonesa de Yuzu 21,75 4,60  
**3.4.5.9.10.11**

Atún rojo flambeado, rocoto y lima	27,50	7,00
<b>3.4.5.9</b>		
Carpaccio de rubia gallega, piparra, oliva taggiasca y pan carasau	27,20	6,70
<b>4</b>		
Tartar de frisona holandesa	30,65	7,70
<b>1.2.3.4.5.6.9.14</b>		
Crema de papa negra, huevo escalfado y jamón ibérico	14,10	incl.
<b>2.3.4</b>		
Espárragos verdes, panceta ibérica y chalota encurtida	18,00	incl.
<b>3.4.5</b>		
Croquetas de jamón ibérico	14,30	incl.
<b>1.2.3.4.5.6.13.14</b>		

Pescado	€	MP
Lubina con papas arrugadas y mojo canario	29,15	6,20
<b>4.9</b>		
Rodaballo asado con risotto y tomillo limón	30,95	7,00
<b>2.4.9</b>		
Cherne con puré de papa negra y vinagreta de tomate	30,95	incl.
<b>2.4.5.9.14</b>		

# Pasta y Arroz

€ MP

Tagliatelle (paglia e fieno) con  
puntas de solomillo y ajo negro 19,00 incl.  
**1.2.3.4.5**

Pasta mezze maniche con  
crema de ricotta y berenjena 16,10 incl.  
**1.2.3.4.5**

Gnocchi sorrentino (tomate,  
albahaca y mozzarella di búfala) 15,50 incl.  
**1.2.3.4.5**

Risotto con boletus y  
trufa negra 18,20 incl.  
**2**

## Las Clásicas

Spaghetti • Rigatoni • Tagliatelle 14,60 incl.  
**1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13**

+ Napolitana • Pesto • Arrabiata • Bolognesa

Espaguetti carbonara con  
guanchale y parmesano 19,10 incl.  
**1.2.3.4.5.14**

## Guarniciones

	€	MP
Arroz jazmin	4,50	incl.
Papas fritas <b>(consultar alérgenos con nuestro personal)</b>	5,00	incl.
Puré patata	5,00	incl.

## 2.5.14

Verduras plancha	6,00	incl.
Papas arrugadas	6,00	incl.

## 4

## Carnes

	€	MP
Salteado de pollo con salsa teriyaki, miel y limón	21,10	incl.
<b>1.4.5.9.11.13.14</b>		

Confit de pato con zanahoria, miel y naranja	27,30	5,40
<b>1.2.4</b>		

Wok de ternera con vegetales y salsa de chili dulce	26,10	incl.
<b>4.5.12.14</b>		

Burger de black angus 100% <b>1.2.3.4.5.6.7.11.13.14</b>	24,10	incl.

Ojo de bife (corte de lomo alto), rúcula, parmesano <b>4.5</b>	33,60	13,10

# Postres

€ MP

Panna cotta, gel cítrico, frutos rojos	8,95	incl.
<b>1.2.3.4.5.6.7.8.13.14</b>		
Coulan de chocolate 65%	8,50	incl.
<b>1.2.3.4.5.6.7.8.13.14</b>		
Tarta de queso con culis deframbuesa	8,50	incl.
<b>1.2.3.4.5.6.7.8.13.14</b>		
Helados de nuestro obrador (por bola)	2,95	incl.
<b>(consultar alérgenos con nuestro personal)</b>		

\* Le informamos de que disponemos de un menú especialmente diseñado para veganos. Pregunte a nuestro personal de sala 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 para que conozcan de manera sencilla los iconos correspondientes a cada alergia.

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 de sala para mayor información.

**Gracias.**

 1. Gluten	 8. Altramuces
 2. Leche	 9. Pescado
 3. Huevos	 10. Crustáceos
 4. Sulfitos y dióxido de azufre	 11. Moluscos
 5. Soja	 12. Apio
 6. Frutos de cáscara	 13. Granos de sésamo
 7. Cacahuetes	 14. Mostaza

**LAS VILLAS**

**THE TAIS**

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



 LEADING  
HOTELS®

  
Certified for  
Accredited Sustainability

 VIRTUOSO  
PREFERRED

 Forbes  
TRAVEL GUIDE  
RECOMMENDED 2025

 MICHELIN  
2025