



Las Villas
THE TAIS

GASTRO LOUNGE LAS VILLAS

Starters

	€	HP
BIO-Salatmischung mit Gurke , Avocado, Pinienkerne und Käsepulver 1.2.4.5.6.13.14	15,75	Incl.
Hummuscreme mit Rucola und crudites 1.2.4.5.6.13.14	13,45	Incl.
Kandierte Artischocke, Zitrus, Mandel, Getrocknete Tomate 1.2.4.5.6.13.14	18,90	Incl.
Bruschetta mit Tomaten und iberischem Schinken 1.2.3.4.5.6.8.13.14	17,10	Incl.
Jakobsmuscheln mit Forellen Rogen und Yuzu-Mayonnaise 3.4.5.9.10.11	21,75	4,60
Roter Thunfisch mit Rocoto (Peperoni aus Peru) und Limette 3.4.5.9	27,50	7,00
Rindercarpaccio "Rubia Gallega" Pipars , Taggiasca-Olive 4	27,20	6,70
Niederländisch Friesische Kalbs-Tartar 1.2.3.4.5.6.9.14	30,65	7,70

Schwarze Kartoffelcreme mit Pochiertes Ei und bérico-Schinken	14,10	Incl.
2.3.4		

Grüner Spargel mit Iberischer Speck und Eingelegte Schalotte	18,00	incl.
3.4.5		

Iberischem Schinken Kroketten	14,30	incl.
1.2.3.4.5.6.13.14		

Fische	€	HP
---------------	---	----

Wolfsbarsch mit kanarischen Kartoffeln und Mojo	29,15	6,20
4.9		

Gerösteter Steinbutt mit Risotto und Zitronenthymian	30,95	7,00
2.4.9		

Seeteufel mit schwarzem Kartoffelpüree und Tomaten-Vinaigrette	30,95	Incl.
2.4.5.9.14		

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.
---------------	------	-------

(rücksprache mit dem Maitre)

Kartoffelpüree	5,00	incl.
----------------	------	-------

2.5.14

Gegrilltes Gemüse	6,00	incl.
-------------------	------	-------

Kanarische Kartoffeln	6,00	incl.
-----------------------	------	-------

4

Fleisch

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

Nachspeises

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

VEGANES MENÜ

Vorspeisen

	€
Totopos (Mais-Tortilla-Chips) mit Guacamole 4	9,80
Cremesuppe des Tages	9,60
Kichererbsen-Falafel 1 · 4 · 5	15,80
Rohkost mit Hummus 4	14,20
Rote-Bete-, Quinoa- und Avocado-Tartar	20,00

Hauptgerichte

Spaghetti Napoli 1 · 14	15,00
Risotto mit Steinpilzen und Gemüse 4	19,00
Aubergine mit Tomatensauce 4	15,90
Vegane-Burger 4 · 14	19,20
Gemüse-Wrap mit Hummus 1 · 4 · 14	12,60

Nachspeisen

Obst der Saison	9,00
Crêpe mit Marmelade und roten Beeren 1 · 14	9,80
Veganes Eis	3,50

Steuern sind inbegriffen

- Wir arbeiten nur mit Lieferanten zusammen, die über ein Zertifizierungssiegel für traditionelle und nachhaltige Fischerei verfügen.
- 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.
- Wir informieren Sie, dass wir ein spezielles Menü für Veganer haben. Fragen Sie unser Personal nach dem speziellen Menü.

Gemäß der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 über die korrekte Kennzeichnung von Lebensmittelallergenen finden Sie in dieser Speisekarte eine numerische Übersicht zu den enthaltenen Allergenen.

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 Personal für weitere und ausführliche Informationen.

Vielen Dank.

- | | | | |
|----------|-----------------------------------|-----------|------------------------------------|
| 1 | Gluten | 9 | Fisch |
| 2 | Milch | 10 | Krebstiere |
| 3 | Ei | 11 | Weichtiere |
| 4 | Sulfite und Schwefeldioxid | 12 | Sellerie |
| 5 | Soja | 13 | Sesamkörner |
| 6 | Nüsse | 14 | Senf |
| 7 | Krebstiere | * | Bitte unser Personal fragen |
| 8 | Lupins | | |

LAS VILLAS
THE TAIS

thetaishotels.com/villas

