



La Brasserie
by Pierre Résimont

B

La Brasserie

by Pierre Résimont

El chef belga, Pierre Résimont, propietario de los restaurantes L'Eau - Vive, en Namur, con 2 estrellas Michelin, y la brasserie Le comptoir de L'Eau - Vive, en Erpent, les propone una selección de platos típicos de brasserie adaptados al gusto de hoy.



«Pasión, creatividad y sabores son los ingredientes de mi cocina, espero que les guste».

Con la **media pensión** usted puede elegir un entrante, un plato principal entre carnes, pescado o especialidad, y un postre.

Entrantes

€ | MP

Carpaccio de ternera cocinado a baja temperatura, espuma de atún, alcaparras y polvo de pan de ajo

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 9 • 13 22,50 Incl.

Salmón, verduras mixtas, crema de berros y huevo de codorniz

1 • 2 • 3 • 4 • 7 • 9 • 12 • 14 24,95 5,80

Cigala braseada, pastel de pescado y salsa de mantequilla a las hierbas

2 • 3 • 4 • 9 • 10 • 11 29,65 6,90

Foie gras a la sartén, pan de especias, grosella negra remolacha y manzana

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 23,80 5,40

Tartaleta de verduras mixtas, burrata y espuma de guisantes

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 8 • 13 18,50 Incl.

Caracoles de Borgoña, mantequilla de ajo, tomate confitado y avellanas

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 13 16,20 Incl.

Escacho de Papas Antiguas de Canarias, nata espesa y anguila ahumada

2 • 9 • 14 19,25 Incl.

Croquetas de parmesano, salsa de tomate,
ensalada fresca y crujiente de parmesano

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 12 • 13 • 14 15,95 Incl.

Crema de espárragos, huevo mollet,
picatostes y crema de perejil

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13 13,00 Incl.

Bogavante, ravioli de ricota y bisque

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 9 • 10 • 11 • 12 • 13 32,00 7,90

Arroz cremoso de espárragos verdes
y morillas, crema de aguacate y mini
vegetales

4 16,90 Incl.

Pescados y carnes

€ | MP

Rodaballo, ceviche de moluscos
y suflé de trigo sarraceno

1 • 2 • 4 • 6 • 7 • 9 • 10 • 11 • 12 • 13 29,95 6,50

Dorada, pimientos asados, calamares,
gel de perejil y avellanas

2 • 4 • 6 • 7 • 9 • 13 24,60 Incl.

Estofado de ternera, champiñón de París,
verduritas y puré al estilo Résimont

1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11 • 12 23,50 Incl.

Carré de cordero, vinagreta de
nueces y berenjena en texturas

1 • 2 • 3 • 4 • 6 • 7 • 13

29,50 6,50

Ternera lechal, espárragos,
aceitunas y tomate confitado

2 • 4 • 7 • 14

29,85 6,50

Parmentier con pato, cebolla
confitada y ensalada fresca

2 • 4 • 5 • 14

25,50 Incl.

Especialidades

€ | MP

Bogavante confitado, espuma de
brandada, calabacín y aceite de perejil

2 • 4 • 9 • 10 • 11 • 12

48,85 13,00

Lenguado meunière, puré de papas
al estilo Résimont y ensalada

1 • 2 • 4 • 6 • 7 • 9 • 13 • 14

31,50 9,00

Chateaubriand, salsa bearnesa
y guarnición (mínimo 2 personas
– precio por persona)

1 • 2 • 3 • 4 • 6 • 7 • 13 • 14

32,00 10,20

Albóndigas en salsa de tomate,
papas fritas y mahonesa

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13

18,10 Incl.

Servicio de pan y mantequilla

1 • 2 • 5 • 6 • 13

3,10 Incl.

Impuestos incluidos

- * Le informamos de que disponemos de un menú especialmente diseñado para veganos. Pregunte a nuestro personal 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 numérica correspondiente a cada alérgeno.

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 para mayor información.

Gracias.

[1] Gluten

[2] Leche

[3] Huevos

[4] Sulfitos y dióxido de azufre

[5] Soja

[6] Frutos de cáscara

[7] Cacahuets

[8] Altramuces

[9] Pescado

[10] Crustáceos

[11] Moluscos

[12] Apio

[13] Granos de sésamo

[14] Mostaza

[*] Consultar alérgenos
con nuestro personal.

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

