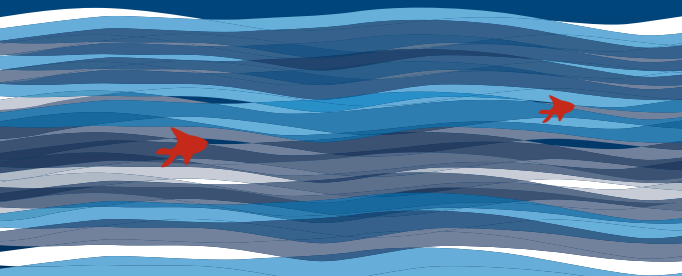




Beach Club



Beach Club

ENTRÉES:

QUELQUE CHOSE DE FROID

€

Jambon ibérique de gland
tranché à la main 28,65

Pain de Cristal 6,40
(1•2•3•5•6•13•14)

Salade russe espagnole
au ventre de germon 13,90
(3•5•9)

Saumon mariné, agrumes et avocat 19,90
(4•9•14)

Carpaccio de noix de
Saint-Jacques au
Tío Pepe et au safran 23,50
(3•4•5•9•10•11•14)

Tartare de thon rouge 21,50
(1•5•9•13•14)

Salade « Beach Club » 19,50

(3•4•5•9)

Salade canarienne (tomates de
Guía, oignons nouveaux et avocat) 14,80

Burrata des Pouilles, tomates et
huile d'olive extra vierge de Tenerife 19,10

(2)

ENTRÉES:

QUELQUE CHOSE DE CHAUD €

Crevettes à l'ail 22,95

(4•9•10•11)

Calmars à l'andalous 19,90

(1•4•5•9•10•11•14)

Brochette de sardines grillées 16,15

(4•9•10•11)

Chien de mer mariné et frit 16,50

(1•2•4•5•9•10•11•14)

Croquettes de jambon ibérique 14,15

(1•2•3•5•6•14)

Pommes de terre canariennes
et ses mojos (sauces) 12,90

(5)

Légumes de saison grillés
à l'huile d'olive extra vierge 14,50

Asperges sauvages grillées
avec sauce romesco 14,90
(1•4•5•6•7•13•14)

Gambas blanches de Huelva
en croûte de sel 25,90
(4•9•10•11)

SOUPES CHAUDES ET FROIDES €

Gazpacho traditionnel (soupe
froide de légumes crus) 8,80
(1•4•5•13•14)

Salmorejo cordouan (crème
froide de tomate, pain et ail) 8,95
(1•3•4•5•13•14)

Soupe de poisson et fruits de mer 12,85
(1•4•9•10•11•14)

RIZ, PAELLAS ET RIZ EN BOUILLON

Minimum 2 personnes • Prix par person

Homard 38,95
(4•9•10•11)

Poisson et fruits de mer 24,25
(4•9•10•11)

Spécialité valencienne 22,10
(4)

Mixte (viande et poisson) (4 · 9 · 10 · 11)	23,60
Légumes et jambon ibérique (4)	21,60
Riz « Señolet » (poisson et fruits de mer sans peaux) (4 · 9 · 10 · 11)	26,50
Riz noir avec ailoli (1 · 3 · 4 · 5 · 9 · 10 · 11 · 14)	22,85
Gambas rouges (4 · 9 · 10 · 11)	39,95

PÂTES BEACH CLUB €

Linguine au homard canadien et sauce de tomates rôties (1 · 2 · 4 · 5 · 9 · 10 · 11 · 14)	59,00
Linguine aux fruits de mer (1 · 2 · 4 · 5 · 9 · 10 · 11 · 14)	22,05

POISSONS €

Poisson du jour en croûte de sel ou rôti au four Min. 2 personnes - prix par personne (9)	34,60
--	-------

Calamar saharien grillé (4 • 9 • 10 • 11)	28,00
Filet de saumon rôti au four (9)	23,65
Filet de bar premium grillé (9)	28,80
Cherne grillé, vinaigrette de tomates, avocat et coriandre (4 • 9)	28,50

FRUITS DE MER GRILLÉS €

Gambas royales / 6 pièces	27,80
Langoustine / par pièce (4 • 9 • 10 • 11)	12,00
Gamba rouge / par pièce (4 • 9 • 10 • 11)	37,50
Petite noix de Saint-Jacques / par pièce (4 • 9 • 10 • 11)	5,00
Homard sauvage de Cantabrie (10)	S/M
Homard canadien (10)	60,00

Les taxes sont incluses

VIANDES

€

Escalope milanaise de poulet
fermier à la truffe râpée 21,00

(1•2•3•4•5•6•7•13•14)

Burger « Beach Club » 100 %
faux-filet de bœuf maturé 22,70

(1•2•3•4•5•6•13•14)

Tournedos de bœuf Frisona,
Maître d'hôtel 28,70

(2)

Secreto ibérique grillé 21,50

GARNITURES

€

Pommes frites 4,50

(consulter le maître)

Légumes de saison grillés
à l'huile d'olive extra vierge 6,00

Papas panaderas 6,00

(pommes de terre boulangères)

Service de pain et huile
d'olive extra vierge 2,85

(consulter le maître)

- * 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.

Conformément au Règlement européen (CE) n° 1169/2011 relatif à l'étiquetage des allergènes alimentaires, ce menu inclut un guide numérique correspondant à chaque allergène.

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 ingrédient, 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

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

