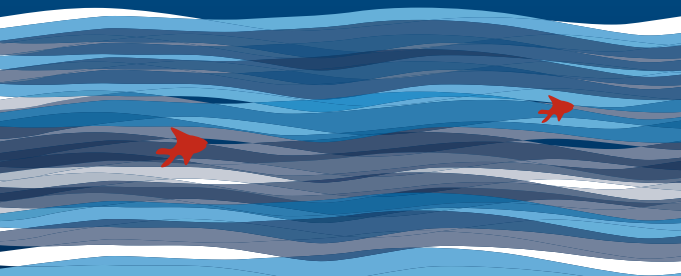




Beach Club



Beach Club

PARA PICAR: ALGO FRÍO

Jamón ibérico de bellota al corte	28,65
-----------------------------------	-------

Pan de cristal	6,40
(1 · 2 · 3 · 5 · 6 · 13 · 14)	

Ensaladilla de ventresca de bonito	13,90
(3 · 5 · 9)	

Salmón marinado	
con cítricos y aguacate	19,90
(4 · 9 · 14)	

Carpaccio de vieiras,	
Tío Pepe y azafrán	23,50
(3 · 4 · 5 · 9 · 10 · 11 · 14)	

Tartar de atún rojo	21,50
(1 · 5 · 9 · 13 · 14)	

Ensalada «Beach Club» (3 · 4 · 5 · 9)	19,50
Ensalada Canaria: tomate de Guía, cebolleta y aguacate	14,80
Burrata Pugliese, tomates y AOVE de Tenerife (2)	19,10

PARA PICAR: ALGO CALIENTE	€
----------------------------------	----------

Langostinos al ajillo (4 · 9 · 10 · 11)	22,95
Calamares al estilo andaluz (1 · 4 · 5 · 9 · 10 · 11 · 14)	19,90
Espeto de sardinas a la plancha (4 · 9 · 10 · 11)	16,15
Cazón en adobo (1 · 2 · 4 · 5 · 9 · 10 · 11 · 14)	16,50
Croquetas de jamón ibérico (1 · 2 · 3 · 5 · 6 · 14)	14,15
Papas arrugadas y mojos (5)	12,90
Parrillada de verduras de temporada con AOVE	14,50

Espárragos trigueros a la parilla con romesco	14,90
(1 · 4 · 5 · 6 · 7 · 13 · 14)	

Gambas blancas de Huelva a la sal	25,90
(4 · 9 · 10 · 11)	

DE CUCHARA	€
------------	---

Gazpacho tradicional	8,80
(1 · 4 · 5 · 13 · 14)	

Salmorejo cordobés	8,95
(1 · 3 · 4 · 5 · 13 · 14)	

Sopa de pescado y marisco	12,85
(1 · 4 · 9 · 10 · 11 · 14)	

ARROCES, PAELLAS Y CALDOSOS	€
-----------------------------	---

Mínimo 2 personas · Precio por persona

De bogavante	38,95
(4 · 9 · 10 · 11)	

De pescado y marisco	24,25
(4 · 9 · 10 · 11)	

Valenciana	22,10
(4)	

Mixta (4 · 9 · 10 · 11)	23,60
De verduras y jamón ibérico (4)	21,60
Del «Señoret» (4 · 9 · 10 · 11)	26,50
Arroz negro con calamar y alioli (1 · 3 · 4 · 5 · 9 · 10 · 11 · 14)	22,85
Arroz con carabineros (4 · 9 · 10 · 11)	39,95

LAS PASTAS DEL BEACH CLUB €

Linguini con bogavante de Canadá y salsa de tomate asado (1 · 2 · 4 · 5 · 9 · 10 · 11 · 14)	59,00
Linguini con frutos del mar (1 · 2 · 4 · 5 · 9 · 10 · 11 · 14)	22,05

PESCADOS €

Pescado de lonja a la sal o al horno Mínimo 2 personas / precio por persona (9)	34,60
Calamar sahariano asado a la parilla (4 · 9 · 10 · 11)	28,00

Salmón asado al horno	23,65
(9)	

Lomo de lubina premium a la plancha	28,80
(9)	

Cherne al grill, vinagreta de tomate, aguacate y cilantro	28,50
(4 · 9)	

MARISCOS A LA PLANCHA	€
------------------------------	---

Langostinos / 6 unidades	27,80
(4 · 9 · 10 · 11)	

Cigala / unidad	12,00
(4 · 9 · 10 · 11)	

Carabinero / unidad	37,50
(4 · 9 · 10 · 11)	

Zamburiña / unidad	5,00
(4 · 9 · 10 · 11)	

Bogavante salvaje del Cantábrico	S/M
(10)	

Bogavante de Canadá	60,00
(10)	

CARNES

€

Milanesa de pollo
de corral con trufa rallada 21,00

(1 · 2 · 3 · 4 · 5 · 6 · 7 · 13 · 14)

«Beach Club» burger 100%
lomo bajo de vacuno curado 22,70

(1 · 2 · 3 · 4 · 5 · 6 · 13 · 14)

Turnedó de Frisona, Maître d'hotel 28,70

(2)

Secreto ibérico a la parrilla 21,50

GUARNICIONES

€

Papas fritas 4,50

(consultar alérgenos con nuestro personal)

Verduras a la parrilla con AOVE 6,00

Papas panaderas 6,00

Espárragos trigueros 6,00

(4)

Servicio de pan y AOVE 2,85

(consultar alérgenos con nuestro personal)

- * 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 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 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 |

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

