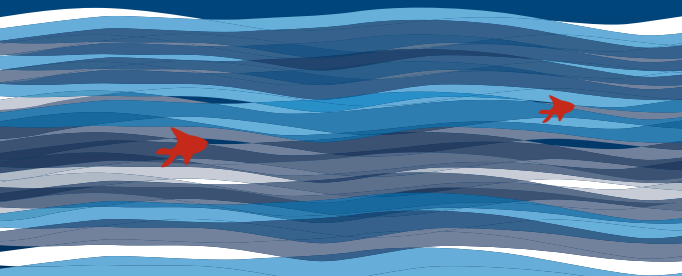




Beach Club



Beach Club

VORSPEISEN: ETWAS KALTES

€

Von Hand geschnittener
Eichelschinken aus
Ibérico-Schwein 28,65

Kristallbrot 6,40
(1•2•3•5•6•13•14)

Spanischer Kartoffelsalat
mit Thunfischbauch 13,90
(3•5•9)

Marinierter Lachs mit
Zitrusfrüchten und Avocado 19,90
(4•9•14)

Jakobsmuschel-Carpaccio
mit Tío Pepe und Safran 23,50
(3•4•5•9•10•11•14)

Tatar vom Blauflossen-Thunfisch (1•5•9•13•14)	21,50
„Beach Club“ Salat (3•4•5•9)	19,50
Kanarischer Salat (Guía-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Avocado)	14,80
Pugliese Burrata, Tomaten und nativem Olivenöl extra aus Teneriffa (2)	19,10

VORSPEISEN: ETWAS WARMES €

Knoblauchgarnelen (4•9•10•11)	22,95
Andalusische Tintenfischringe (1•4•5•9•10•11•14)	19,90
Gegrillter Sardinen-Spieß (4•9•10•11)	16,15
Marinierter, frittierter Hundshai (1•2•4•5•9•10•11•14)	16,50
Iberischer Schinken-Kroketten (1•2•3•5•6•14)	14,15

Kanarische Runzelkartoffeln
mit Mojo-Saucen 12,90
(5)

Gegrilltes saisonales Gemüse
mit nativem Olivenöl extra 14,50

Gegrillter wilder Spargel
mit Romesco-Sauce 14,90
(1•4•5•6•7•13•14)

Salzgegarte weiße
Huelva-Garnelen 25,90
(4•9•10•11)

KALTE UND WARME SUPPEN €

Traditionelles Gazpacho 8,80
(1•4•5•13•14)

Cordobaer Salmorejo (kalte
Tomatencreme) 8,95
(1•3•4•5•13•14)

Fisch- und Meeresfrüchtesuppe 12,85
(1•4•9•10•11•14)

REISGERICHTE, PAELLAS UND BRÜHREISGERICHTE

€

Mindestens 2 Personen · Preis pro Person

Hummer (4 · 9 · 10 · 11)	38,95
Fisch und Meeresfrüchte (4 · 9 · 10 · 11)	24,25
Valencianische Spezialität (4)	22,10
Gemischt (Fleisch und Fisch) (4 · 9 · 10 · 11)	23,60
Gemüse und iberischer Schinken (4)	21,60
„Señoret“-Reis: Fisch und Meeresfrüchte ohne Haut (4 · 9 · 10 · 11)	26,50
Schwarzer Reis mit Aioli (1 · 3 · 4 · 5 · 9 · 10 · 11 · 14)	22,85
Roter Garnelenreis (4 · 9 · 10 · 11)	39,95

BEACH CLUB PASTA

€

Linguine mit kanadischem Hummer
und gerösteter Tomatensauce 59,00
(1•2•4•5•9•10•11•14)

Linguine mit Meeresfrüchten 22,05
(1•2•4•5•9•10•11•14)

FISCHGERICHTE

€

Salzgegarter oder ofengebackener
Fisch vom Markt 34,60
Mindestens 2 Personen / Preis pro Person
(9)

Gegrillter Sahara-Tintenfisch 28,00
(4•9•10•11)

Ofengebackener Lachs 23,65
(9)

Gegrilltes Premium-Wolfsbarschfilet 28,80
(9)

Gegrillter Wrackfisch mit
Tomaten-Avocado-Koriander-
Vinaigrette 28,50
(4•9)

GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE

€

Königsgarnelen / 6 Stück 27,80

Kaisergranat / pro Stück 12,00
(4 • 9 • 10 • 11)

Rote Garnele / pro Stück 37,50
(4 • 9 • 10 • 11)

Kleine Jakobsmuscheln / pro Stück 5,00
(4 • 9 • 10 • 11)

Wilder kantabrischen Hummer S/M
(10)

Kanadischer Hummer 60,00
(10)

FLEISCHGERICHTE

€

Mailänder Hähnchen-Schnitzel
aus Freilandhaltung
mit geriebener Trüffel 21,00
(1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14)

„Beach Club“ Burger –
100 % gereiftes Rinderfilet 22,70
(1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14)

Frisona-Rinderfilet,
Maître-d'Hôtel-Art
(2) 28,70

Gegrilltes iberisches Secreto-
Schweinefleisch 21,50

BEILAGEN €

Pommes frites 4,50
(bitte den Maître fragen)

Gegrilltes saisonales Gemüse
mit nativem Olivenöl extra 6,00

Papas panadera (dünn
geschnittene Ofenkartoffeln) 6,00

Brot- und natives Olivenöl
extra-Service 2,85
(bitte den Maître fragen)

- * Wir informieren Sie, das wir ein spezielles Menü für Veganer haben. Fragen Sie unseren Personal nach dem Spezielen Menü.
- * Wir arbeiten nur mit Lieferanten zusammen die Zertifizierungssiegel für traditionelle und nachhaltige Fischerei arbeiten.
- * 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.

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 Restaurantpersonal für weitere und ausführliche Informationen.

Vielen Dank.

(1) Gluten

(2) Milch

(3) Ei

(4) Sulfite und Schwefeldioxid

(5) Soja

(6) Nüsse

(7) Erdnüsse

(8) Lupinen

(9) Fisch

(10) Krebstiere

(11) Weichtiere

(12) Sellerie

(13) Sesamkörner

(14) Senf

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

