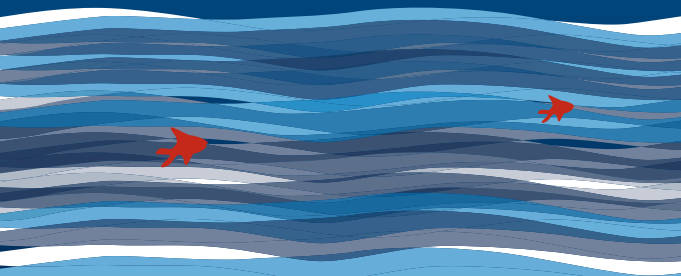




Beach Club



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 (5)	12,90
---	-------

Gegrilltes saisonales Gemüse mit nativem Olivenöl extra	14,50
--	-------

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

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

KALTE UND WARME SUPPEN	€
-------------------------------	---

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

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

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

REISGERICHTE, PAELLAS UND BRÜHREISGERICHTE

€

Mindestens 2 Personen • Preis pro Person

Hummer 38,95
(4 • 9 • 10 • 11)

Fisch und Meeresfrüchte 24,25
(4 • 9 • 10 • 11)

Valencianische Spezialität 22,10
(4)

Gemischt (Fleisch und Fisch) 23,60
(4 • 9 • 10 • 11)

Gemüse und iberischer Schinken 21,60
(4)

„Señoret“-Reis: Fisch und
Meeresfrüchte ohne Haut 26,50
(4 • 9 • 10 • 11)

Schwarzer Reis mit Aioli 22,85
(1 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11 • 14)

Roter Garnelenreis 39,95
(4 • 9 • 10 • 11)

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 (4 • 9 • 10 • 11)	12,00
---	-------

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

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

Wilder kantabrischen Hummer (10)	S/M
-------------------------------------	-----

Kanadischer Hummer (10)	60,00
----------------------------	-------

FLEISCHGERICHTE	€
-----------------	---

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

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

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

Gegrilltes iberisches Secreto- Schweinefleisch	21,50
---	-------

BEILAGEN	€
-----------------	---

Pommes frites (bitte den Maître fragen)	4,50
--	------

Gegrilltes saisonales Gemüse mit nativem Olivenöl extra	6,00
--	------

Papas panadera (dünn geschnittene Ofenkartoffeln)	6,00
--	------

Wilder Spargel (4)	6,00
-----------------------	------

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

- * 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 | (8) Lupinen |
| (2) Milch | (9) Fisch |
| (3) Ei | (10) Krebstiere |
| (4) Sulfite und Schwefeldioxid | (11) Weichtiere |
| (5) Soja | (12) Sellerie |
| (6) Nüsse | (13) Sesamkörner |
| (7) Erdnüsse | (14) Senf |

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

