



BAHIA DEL DUQUE
THE TAIS



Alisios Market Food es un homenaje
al producto de mercado y a la cocina
creativa.

Un espacio gastronómico que
fusiona tradición y vanguardia.
Sabores honestos en platos frescos,
elegantes y llenos de matices.

**Una propuesta pensada para
sorprender, disfrutar y compartir.**

Con la media pensión usted puede elegir
un **primer plato**, un **segundo plato** y un **postre** a
su gusto.

Para empezar, lo mejor del mar y de la montaña

(€)

MP

Caviar Osetra Impérial 50 g **9...** 180,00 . 180,00

Salmón ahumado con D.O. Uga
(Lanzarote), hojas verdes y lima

3•4•5•9•14..... 26,60 . . . 6,50

 Ostasi vegetal con chili dulce

y aloe vera **4•5•12•13•14.....** 16,00 . . . Incl.

Tataki de atún salvaje, tomate canario,
pepino y manzana Granny Smith

1•3•4•5•9•13•14 24,50 . . . 5,50

Sashimi de vieiras, yuzu, crema de aguacate y
citronela **3•4•5•9•10•11•14** 19,60 . . Incl.

Ceviche de cherne con ají limo y rocoto

9•12 22,10 . . 5,30

Langostinos fritos con salsa kimchi

1•2•3•4•5•6•9•10•11•13•14..... 23,70 . . 5,10

Zamburiñas asadas al Jospier

(6 uds.) **4•9•10•11** 22,00 . . 5,00



Puerro a baja temperatura,
mahonesa de pistachos y trufa negra

4.5.6.7.13 14,50 . . Incl.

Steak tartar con aceitunas líquidas

1.2.3.4.5.6.7.12.13.14 30,65 . . 8,00



Pan bao de cochino negro, cebolla,
cilantro y lima

1.2.3.4.5.6.7.13.14 19,70 . . Incl.

Croquetas de jamón ibérico

1.2.3.4.5.6.7.13.14 14,50 . . Incl.



Ensalada de quinoa roja ecológica, cítricos,
aguacate y remolacha 4.14 16,90 . . Incl.

Raviolis de foie, parmesano y trufa negra

1.2.3.4.5.6.13.14. 22,10 . . 4,90



Gyozas de pollo, crema de
chipotle y ponzu

1.2.3.4.5.6.7.10.13.14 18,10 . . Incl.



Platos seleccionados y recomendados
para **veganos**.



Platos con opción **vegana** y **vegetariana**
disponible.

Impuestos incluidos

Principales

(€)

MP

Salmón noruego gratinado con salsa choron

1•2•3•4•5•9•12 25,90 . . Incl.

Pulpo a la parrilla, pimienta de

La Palma y azafrán

3•4•5•9•10•11 24,00 . . 5,50

* Burger de Angus, queso havarti,

salsa de tomates asados y alcaparrones

1•2•3•4•5•6•7•12•13•14 24,10 . . Incl.

Secreto ibérico Joselito con piña

de El Hierro agri-picante 2•4 . . . 28,50 . . 6,70



Arroz cremoso de avena, curry amarillo

y mini vegetales 1•4•14 16,00 . . Incl.

Cocción al horno Josper

(€)

MP

Rodaballo con su piel 2•4•9 28,85 . . 6,70

* Arroz a la llauna de secreto ibérico

3•4•5•12•14 (mín. 2 personas) P.P.. 21,00 . . Incl.

Pollo de corral y guarniciones

4•12•14 25,00 . . Incl.



Portobellos asados con pesto de almendras

1•6•7•13. 18,50 . . Incl.

Solomillo premium de vaca Frisona con salsa de pimienta de Sichuan

1•2•4•5•13•14 29,10 . . 7,00

* * * *

Ración de papas fritas * 5,50 . . 5,50

Papas fritas con trufa y parmesano * 6,50 . 6,50

* * * *

Surtido de panes y aceite de oliva nacional

1•2•3•4•5•6•7•8•13•14 3,10 . . Incl.

Rincón dulce

(€)

MP

Coulant de chocolate y caramelo

1•2•3•4•5•6•7•13•14 10,60 . . 3,00

Frambuesa, hierbabuena y chocolate blanco

1•2•3•4•5•6•7•13•14 9,00 . . Incl.



Almendra, jalea de naranja y canela

1•2•3•4•5•6•7•13•14 9,50 . . Incl.

Matrioska de chocolate 70 %

1•2•3•4•5•6•7•13•14 11,50 . . 3,70

Surtido de helados y

sorbetes caseros * 8,90 . . Incl.

- 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.
- Le informamos de que disponemos de un menú especialmente diseñado para veganos. Pregunte a nuestro personal por nuestra carta.

.....

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	9	Pescado
2	Leche	10	Crustáceos
3	Huevos	11	Moluscos
4	Sulfitos y dióxido de azufre	12	Apio
5	Soja	13	Granos de sésamo
6	Frutos de cáscara	14	Mostaza
7	Cacahuetes	*	Consultar alérgenos con nuestro personal
8	Altramuces		

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

