



BAHIA DEL DUQUE
THE TAIS



Alisios Market Food ist eine
Hommage an frische Marktprodukte
und kreative Küche.

Ein kulinarischer Ort, an
dem Tradition und Moderne
verschmelzen und ehrliche Aromen
in frischen, eleganten und fein
abgestimmten Gerichten entstehen.

**Ein Genusserlebnis, das
überrascht, begeistert und zum
Teilen einlädt.**

Bei der Halbpension können Sie einen **Vorspeisen**, ein **Hauptgericht** und einen **Dessert** auswählen.

Für den Anfang, das Beste aus Meer und Bergen

(€) HP

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

Geräucherter Lachs mit Uga (Lanzarote)

Ursprungsbezeichnung, Blattsalat und Limette

3•4•5•9•14 26,60 . . 6,50

 Vegetarischer Ostasi mit süßem Chili und Aloe Vera

4•5•12•13•14 16,00 . . Inkl.

Wilder Thunfisch Tataki, kanarische Tomaten,

Gurken und Granny-Smith-Apfel 24,50 . . 5,50

1•3•4•5•9•13•14

Jakobsmuschelsashimi, Yuzu, Avocadocreme und Zitronengras

3•4•5•9•10•11•14 19,60 . . Inkl.

Ceviche von Wrackbarsch mit Aji Limo Chili und

Rocoto **9•12** 22,10 . . 5,30

Frittierte Riesengarnelen mit Kimchi Soße

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

Jakobsmuscheln im Josper-Ofen gegrillt (6 Stück)

4•9•10•11 22,00 . . 5,00

 Sanft gegarter Lauch, Pistazienmayonnaise
und schwarzer Trüffel 4•5•6•7•13 14,50 . . Inkl.

Steak Tartare mit Oliven in flüssiger Form
1•2•3•4•5•6•7•12•13•14 30,65 . . 8,00

* Bao-Brot mit kanarischem schwarzem
Schwein, Zwiebeln, Koriander
und Limette
1•2•3•4•5•6•7•13•14 19,70 . . Inkl.

Kroketten mit iberischem Schinken
1•2•3•4•5•6•7•13•14 14,50 . . Inkl.

 Bio Roter-Quinoa-Salat, Zitrusfrüchte,
Avocado und Rote Bete 4•14. . . 16,90 . . Inkl.

Foie Ravioli, Parmesan und schwarze Trüffel
1•2•3•4•5•6•13•14. 22,10 . . 4,90

* Hähnchen Gyozas, Chipotle-Chili-Creme und
Ponzu 1•2•3•4•5•6•7•10•13•14. . 18,10 . . Inkl.

 Ausgewählte und empfohlene Gerichte für
Veganer.

* Gerichte mit **veganen** und **vegetarischen**
Optionen erhältlich.

Steuern sind inbegriffen

Die Hauptgerichte

(€)

HP

Norwegischer Lachs gratiniert mit Choron Soße

1•2•3•4•5•9•12 25,90 . . Inkl.

Gegrillter Oktopus, Piment aus La Palma und

Safran 3•4•5•9•10•11. 24,00 . . 5,50

✱ Angus-Burger, Havarti-Käse, Soße aus
gerösteten Tomaten und Kapern

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

Joselito Schweinelende mit sauer würziger

Ananas aus El Hierro 2•4 28,50 . . 6,70

🌱 Cremiger Haferreis, gelbes Curry und

Mini-Gemüse 1•4•14 16,00 . . Inkl.

Zubereitung im Jospoer Ofen(€)

HP

Steinbutt mit Haut 2•4•9. 28,85 . . 6,70

✱ Reis nach Llauna-Art mit iberischem Secre-

to 3•4•5•12•14(Mindestens 2 Personen)21,00 Inkl.

Freilandhuhn mit Beilagen

4•12•14 25,00 . . Inkl.

🌱 Gegrillte Portobello Pilze mit Mandelpesto

1•6•7•13. 18,50 . . Inkl.

Premium-Rinderfilet vom Frisona-Rind
mit Szechuan-Pfeffer Soße

1•2•4•5•13•14 29,10 . . 7,00

* * * *

Portion Pommes Frites * 5,50 . . 5,50

Pommes frites mit

Trüffel und Parmesan * 6,50 . . 6,50

* * * *

Auswahl an Broten und spanischem Olivenöl

1•2•3•4•5•6•7•8•13•14 3,10 . . Inkl.

Süsse Ecke

(€)

HP

Schokoladen-Coulant mit Karamell

1•2•3•4•5•6•7•13•14 10,60 . . 3,00

Himbeere, Pfefferminze und weiße Schokolade

1•2•3•4•5•6•7•13•14 9,00 . . Inkl.



Mandel, Orangenmarmelade und Zimt

1•2•3•4•5•6•7•13•14 9,50 . . Inkl.

70%-Schokoladen-Matrioska

1•2•3•4•5•6•7•13•14 11,50 . . 3,70

Auswahl an Eissorten und

hausgemachten Sorbets * 8,90 . . Inkl.

- Wir arbeiten nur mit Lieferanten zusammen, die über ein Zertifizierungssiegel für traditionelle und nachhaltige Fischerei verfügen.
- 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.
- Wir informieren Sie, dass wir ein spezielles Menü für Veganer haben. Fragen Sie unser Personal nach dem speziellen Menü.

.....

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 Personal für weitere und ausführliche Informationen.

Vielen Dank.

1	Gluten	10	Krebstiere
2	Milch	11	Weichtiere
3	Ei	12	Sellerie
4	Sulfite und Schwefeldioxid	13	Sesamkörner
5	Soja	14	Senf
6	Nüsse	*	Bitte unser Personal fragen
7	Krebstiere		
8	Lupins		
9	Fisch		

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

