



BAHIA DEL DUQUE
THE TAIS



Alisios Market Food rend hommage
aux produits du marché et à la
cuisine créative.

Un lieu gourmand où tradition et
modernité se rencontrent pour offrir
des saveurs sincères dans des plats
frais, élégants et subtils.

**Une expérience culinaire pensée
pour surprendre, savourer et
partager.**

Avec la demi-pension, vous pouvez choisir une **entrée**, un **plat principal** et un **dessert** à votre goût.

Les entrées, le meilleur de la mer et de la montagne

	(€)	DP
Caviar Osetra Impérial 50 g 9	180,00	180,00
Saumon fumé avec D.O. Uga (Lanzarote), salade verte et citron vert 3•4•5•9•14	26,60	6,50
 Ostasi de légumes, piment doux et aloe vera 4•5•12•13•14	16,00	Incl.
Tataki de thon sauvage, tomate des Canaries, concombre et pomme Granny Smith 1•3•4•5•9•13•14	24,50	5,50
Sashimi de coquilles Saint-Jacques, yuzu, crème d'avocat et citronnelle 3•4•5•9•10•11•14	19,60	Incl.
Ceviche de Mérou brun avec ají limo et rocoto 9•12	22,10	5,30
Crevettes frites à la sauce kimchi 1•2•3•4•5•6•9•10•11•13•14	23,70	5,10
Petites coquilles Saint-Jacques rôties au four Josper (6 unités) 4•9•10•11	22,00	5,00



Poireau confit à basse température,
mayonnaise à la pistache et truffe noire

4•5•6•7•13 14,50 . . Incl.

Steak tartare de boeuf avec olives liquides

1•2•3•4•5•6•7•12•13•14 30,65 . . 8,00



Bao bun de porc canarien, oignon, coriandre
et citron vert

1•2•3•4•5•6•7•13•14 19,70 . . Incl.

Croquettes de jambon ibérique

1•2•3•4•5•6•7•13•14 14,50 . . Incl.



Salade de quinoa rouge bio,
agrumes, avocat et betterave

4•14 16,90 . . Incl.

Raviolis de foie, parmesan et truffe noire

1•2•3•4•5•6•13•14 22,10 . . 4,90



Gyozas de poulet, crème de chipotle et ponzu

1•2•3•4•5•6•7•10•13•14 18,10 . . Incl.



Plats sélectionnés et recommandés pour les
vegans.



Plats avec option **vegane** et **végétarienne**
disponible.

Les taxes sont incluses

Les plats principaux (€) DP

Saumon norvégien gratiné à la sauce choron

1•2•3•4•5•9•12 25,90 .. Incl.

Poulpe grillé, piment de La Palma et safran

3•4•5•9•10•11 24,00 .. 5,50

✱ Burger d'Angus, fromage Havarti, sauce tomates rôties et câpres

1•2•3•5•4•6•7•12•13•14 24,10 .. Incl.

Secreto ibérique Joselito à l'ananas aigre-piquant d'El Hierro

2•4 28,50 .. 6,70

🌱 Riz crémeux à l'avoine, curry jaune et mini-légumes

1•4•14 16,00 .. Incl.

Cuisson au four Jospier (€) DP

Filet de turbot

2•4•9 28,85 .. 6,70

✱ Riz de secreto ibérique à la llauna 3•4•5•12•14
(minimum 2 personnes) P.P. 21,00 .. Incl.

Poulet de ferme et accompagnements

4•12•14 25,00 .. Incl.

🌱 Portobellos rôtis au pesto d'amandes

1•6•7•13 18,50 .. Incl.

Filet de bœuf Frisona premium à la sauce au
poivre de Sichuan **1•2•4•5•13•14** 29,10 .. 7,00

* * * *

Portion de pommes frites * 5,50 .. 5,50

Pommes frites à la
truffe et au parmesan * 6,50 .. 6,50

* * * *

Assortiment de pains et huile d'olive nationale
1•2•3•4•5•6•7•13•14 3,10 .. Incl.

Le coin des douceurs (€) DP

Coulant de chocolat et caramel
1•2•3•4•5•6•7•13•14 10,60 .. 3,00

Framboise, menthe et chocolat blanc
1•2•3•4•5•6•7•13•14 9,00 .. Incl.

 Amande, gelée d'orange et de cannelle
1•2•3•4•5•6•7•13•14 9,50 .. Incl.

Matrioska de chocolat 70 %
1•2•3•4•5•6•7•13•14 11,50 .. 3,70

Assortiment de glaces
et sorbets faits maison * 8,90 .. Incl.

- Nous collaborons uniquement avec des fournisseurs disposant du certificat de pêche traditionnelle et durable.
- Les huiles utilisées sont l'olive, le tournesol et la graisse 100 % végétale.
- En cas de doute, demandez à notre personnel.
- À Bahía del Duque, nous servons du café certifié biologique.
- Nous vous informons que nous avons un menu spécialement conçu pour les véganes. Veuillez le demander à notre personnel.

.....

Conformément au Règlement européen (CE) n° 1169/2011 relatif à l'étiquetage des allergènes alimentaires, ce menu inclut un guide numérique correspondant à chaque allergène.

L'établissement ne peut garantir l'absence de traces d'autres allergènes non inclus dans les ingrédients du plat. Si vous êtes allergique ou vous souffrez d'une intolérance à un ingrédient, nous vous prions de le communiquer à notre personnel pour de plus amples informations.

Merci.

1	Gluten	9	Poisson
2	Lait	10	Crustacés
3	Oeuf	11	Mollusques
4	Sulfites et dioxyde de soufre	12	Céleri
5	Soja	13	Graines de sésame
6	Fruits secs	14	Moutarde
7	Cacahuètes	*	Consulter notre personnel pour les allergènes
8	Lupinen		

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

