



BAHIA DEL DUQUE  
THE TAIS



Alisios Market Food — это дань уважения свежим рыночным продуктам и креативной кухне.

Гастрономическое пространство, где традиции гармонично сочетаются с современными тенденциями, создавая искренние вкусы в изысканных, свежих и многогранных блюдах.

**Кулинарное предложение,  
созданное для того, чтобы  
удивлять, наслаждаться и  
делиться.**

С полупансионом Вы можете выбрать **первое блюдо, второе блюдо и десерт** по вкусу.

---

## Для начала – лучшее из моря и гор

(€)

НР

Икра Императорская

из Осетра 50 г **9** . . . . . 180,00 180,00

Копченый лосось из Уги (Лансароте), зеленые листья и лайм **3·4·5·9·14** . . . . . 26,60 . . 6,50

 Овощные остасы со сладким перцем чили и алоэ вера **4·5·12·13·14** . . . . . 16,00 . . вкл.

Татаки из дикого тунца, канарские помидоры, огурец и яблоко Смит  
**1·3·4·5·9·13·14** . . . . . 24,50 . . 5,50

Сашими из гребешка, юдзу, крем из авокадо и лемонграсс **3·4·5·9·10·11·14** . . 19,60 . . вкл.

Севиче из чёрного групера с перцем чили рокото и ахи лимон **9·12** . . . . . 22,10 . . 5,30

Жареные креветки с соусом кимчи **1·2·3·4·5·6·9·10·11·13·14** 23,70 . . 5,10

Жареные гребешки Хоспер (6 шт.)  
**4·9·10·11** . . . . . 22,00 . . 5,00

 Лук-порей, фисташковый майонез и черный трюфель **4·5·6·7·13** . . . . . 14,50 . . вкл.

Стейк Тартар с жидкими оливками

1•2•3•4•5•6•7•12•13•14 . . . . . 30,65 . . 8,00

\* Хлеб Бао с черной свиной,  
луком, кинзой и лаймом

1•2•3•4•5•6•7•13•14 . . . . . 19,70 . . вкл.

Крокеты из иберийской ветчины

1•2•3•4•5•6•7•13•14 . . . . . 14,50 . . вкл.

 Органический салат из красной киноа,  
цитрусовых, авокадо и свеклы

4•14 . . . . . 16,90 . . вкл.

Равиоли с фуа, пармезаном и черным  
трюфелем 1•2•3•4•5•6•13•14.. 22,10 . . 4,90

\* Куриные гёзы, крем чипотле и понзу

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

 Избранные и рекомендуемые блюда для  
**веганов.**

\* Блюда доступны для **веганских** и  
**вегетарианских** блюд.

Налоги включены

## Главные блюда

Норвежский лосось с сыром и соусом  
Чором 1•2•3•4•5•9•12. . . . . 25,90 . . . . . вкл.

Жареный осьминог, перец Ла Пальмы и  
шафран 3•4•5•9•10•11. . . . . 24,00 . . . . . 5,50

✳ Бургер из телятины Ангус,  
сыр Хаварти, соус из жареных  
томатов и каперсов  
1•2•3•4•5•6•7•12•13•14. . . . . 24,10 . . . . . вкл.

Филе иберийской свинины «Хоселито» с  
кисло-пряным ананасом с острова Эль Йерро  
2•4. . . . . 28,50 . . . . . 6,70

🌱 Сливочный рис из овсянки, желтое карри и  
мини-овощи 1•4•14. . . . . 16,00 . . . . . вкл.

## Приготовление в печи Хоспер

Рыба тюрбо в своей шкуре 2•4•9 28,85 . . . . . 6,70

✳ Плов а ла Льяуна с иберийском  
филе 3•4•5•12•14. . . . . 21,00 . . . . . вкл.  
(минимум 2 человека). Стоимость за человека

Домашняя курица с гарниром  
4•12•14 . . . . . 25,00 . . . . . вкл.

🌱 Жареный портобелло с миндальным  
песто 1•6•7•13 . . . . . 18,50 . . . . . вкл.

Фризская говяжья вырезка премиум-класса /  
соус из сычуаньского перца

1•2•4•5•13•14 . . . . . 29,10 . . 7,00

\* \* \* \*

Порция картофеля фри \* . . . . . 5,50 . . 5,50

Картошка фри с

трюфелем и пармезаном \* . . . . . 6,50 . . 6,50

\* \* \* \*

Ассортимент хлеба и испанского оливкового  
масла 1•2•3•4•5•6•7•8•13•14 . . . . . 3,10 . . вкл.

## Уголок сладостей

Шоколадно-карамельный кулант

1•2•3•4•5•6•7•13•14 . . . . . 10,60 . . 3,00

Малина, мята и белый шоколад

1•2•3•4•5•6•7•13•14 . . . . . 9,00 . . вкл.



Миндаль, апельсиновое желе и корица

1•2•3•4•5•6•7•13•14 . . . . . 9,50 . . вкл.

Шоколадная матрешка 70%

1•2•3•4•5•6•7•13•14 . . . . . 11,50 . . 3,70

Ассортимент домашнего мороженого и

сорбетов \* . . . . . 8,90 . . вкл.

- Мы сотрудничаем только с поставщиками, у которых есть сертификат на традиционное и устойчивое рыболовство.
- Используемое масло состоит из оливок, подсолнечного масла и 100% растительного жира.
- В случае какого-нибудь сомнения обращайтесь к персоналу.
- В Bahía del Duque мы предлагаем сертифицированный органический кофе.
- Мы хотим Вам сообщить, что у нас появилось веганское меню. Спросите об этом меню у нашего персонала.

В соответствии с Регламентом ЕС № 1169/2011 о правильной маркировке пищевых аллергенов, в этом меню представлено числовое обозначение каждого аллергена.

Заведение не может гарантировать полное отсутствие аллергенов в используемых ингредиентах. Если у вас есть пищевая аллергия, пожалуйста, заранее сообщите об этом персоналу.”

Спасибо.

<b>1</b>	Глютен	<b>9</b>	Рыбу
<b>2</b>	Молоко	<b>10</b>	Ракообразных
<b>3</b>	Яйцо	<b>11</b>	Моллюсков
<b>4</b>	Сульфиты и диоксид серы	<b>12</b>	Сельдерей
<b>5</b>	Сою	<b>13</b>	Семена кунжута
<b>6</b>	Орехи	<b>14</b>	Горчицу
<b>7</b>	Арахис	*	Уточните информацию об аллергенах у нашего персонала
<b>8</b>	Люпины		

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

[thetaishotels.com/bahia-del-duque](https://thetaishotels.com/bahia-del-duque)

