

Sua, aus dem Baskischen, bedeutet Feuer.

**FEUER, ELEMENT DER SCHAFFUNG,
ERLEUCHTUNG, ZERSTÖRUNG,
REINIGUNG UND VERWANDLUNG.**

Unter der Kraft des Feuers verwandeln sich hochwertigen Rohstoffe, um uns mit Räucheraromen und authentischem Geschmack zu umgarnen.

Gäste mit **Halbpension** dürfen eine Vorspeise,
ein Hauptgericht (Fleisch, Fisch oder Reis)
sowie ein Dessert auswählen.

*

V Ausgewählte und empfohlene Gerichte für Veganer.

1 • Gluten

2 • Milch

3 • Ei

4 • Sulfite und Schwefeldioxid

5 • Soja

6 • Nüsse

7 • Erdnüsse

8 • Lupinen

9 • Fisch

10 • Krebstiere

11 • Weichtiere

12 • Sellerie

13 • Sesamkörner

14 • Senf

VORSPEISEN

€ HP

Iberischer Eichelschinken,
von Hand geschnitten 27,65 10,90

Confitierte Piquillo-Paprikaschoten
aus Navarra 12,00 Incl.

4

Auswahl an iberischen
und nationalen Käsen (g.U.) 20,50 5,45

2 • 3

Gerösteter Kürbis, Hummus,
Avocadocreme und Vinaigrette aus
roten Beeren und Pinienkernen 14,10 Incl.

1 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14

Auswahl spanischer Käse (g.U.) 17,90 4,40

2 • 3

Gegrillter Käse mit hausgemachter
Piquillo-Paprika-Creme und.
Tomaten-Rosmarin-Kompott 11,75 Incl.

2- 3 • 4

🟢 Frischer Salat im Sua-Stil
mit Weißwein-Vinaigrette 14,95 Incl.

4 • 14

🟢 Sortiment aus heimischen Tomaten, 8,70 Incl.
Frühlingszwiebeln und Essiggel

4

V Salat mit gebratener Avocado, 14,60 Incl.
Vinaigrette aus getrockneten Tomaten,
grünem Blattsalat und Pistazien

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

V Gegrillte Römerherzen aus, 13,90 Incl.
Tudela Miso-BBQ-Sauce und
konfitierten Piquillo-Paprikaschoten

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

Mendavia-Spargel, grüner Salat 16,80 3,40
und Trüffelmayonnaise

3 • 4 • 5 • 14

Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, 20,90 Incl.
eingelegter Gurkencreme
und Nüssen

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Wolfsbarschtatar, Avocado, 22,25 4,20
Limette und Sesamöl

3 • 4 • 9 • 13 • 14

Rindercarpaccio mit ökologischem 18,40 4,40
nativem Olivenöl extra,
Idiazábal-Käse und grünen Blättern

2 • 3 • 4 • 14

V Gegrilltes Portobello-Carpaccio, 13,85 Incl.
schwarzer Knoblauch und Haselnüsse

1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Gepökelte kantabrische Sardellen 19,95 5,40

4 • 5 • 9

Kleine gegrillte Tintenfische mit schwarzem Aioli 1 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11	14,70	Incl.
Gegrillter Oktopus, Kartoffeln und eingelegten Piparras 2 • 4 • 9 • 10 • 11	19,95	5,45
V Gemüse der Saison vom Grill mit nativem Olivenöl extra 4	14,80	Incl.
Iberische Schinken-Kroketten mit Piquillo-Paprika-Mayonnaise 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	11,30	Incl.
„Huevos rotos“: Freilandeier als Spiegeleier auf Pommes frites mit iberischem Bellota-Schinken 3	13,85	Incl.
Gegrillte Chistorra-Wurst (Extra-Qualität) 1 • 2 • 5	11,75	Incl.
Kartoffeln mit Salzkruste und Mojos 4	9,80	Incl.
Tagescremesuppe (Allergene: Bitte unser Personal fragen)	8,90	Incl.

HAUPTGERICHTE

Entbeinte Lammterriner, 26,00 6,20
Püree ausgerösteten Auberginen
und dazugehöriger Reduktion

2 • 4 • 12

Rinderfilet mit Sherry sautiert 23,10 Incl.

1 • 4 • 5 • 13 • 14

Bei niedriger Temperatur 27,85 6,90
geschmorte Kalbshaxe

(mindestens 2 Personen • Preis pro Person)

1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14

 Gegrilltes Saisongemüse 14,90 Incl.
vom Grill

4

Kabeljau-Stücke, in Teigmantel 17,65 Incl.
„a la Romana“ mit gegrillter roter Paprika

1 • 3 • 4 • 9

FISCH VOM GRILL

Wolfsbarsch vom Atlantik, gegrillt 37,50 6,60

4 • 9

Kabeljau nach Sua-Art 29,40 7,20

4 • 9

Fisch des Tages SM SM

(Bitte unser Personal fragen)

FLEISCH VOM GRILL

	€	HP
Rindersteak mit einer Reifezeit von mehr als 30 Tagen (mind. 2 Personen - Preis pro kg) 4	69,00	30,00
„Secreto Ibérico“ (marmorierter Lendenabschnitt vom iberischen Schwein) 4	21,90	Incl.
Ribeye vom Frisona-Rind 4	28,35	7,50
Lendensteak vom Angus-Rind 4	41,20	16,00
Bei niedriger Temperatur gekochtes und schließlich gegrilltes Hähnchen 4	20,90	Incl.
Gebratene Milchlammkeule im eigenen Saft 4	32,55	13,90
Gegrilltes Milchkalkbsteak 4	30,90	9,20

REIS

€ HP

(mindestens 2 Personen / Preis pro Person)

Gemischte Paella 20,10 3,40
(Fleisch und Fisch)

4 • 9 • 10 • 11 • 12 • 14

 Pilzrisotto der Saison 19,20 Incl.
mit Mandelmilch

4 • 6

 Paella mit geröstetem 16,95 Incl.
Gemüse aus lokalem Anbau (km 0)

4 • 12 • 14

BEILAGEN

Hausgemachte frittierte 4,50 4,50
kanarische Kartoffeln

(Allergene: Bitte unser Personal fragen)

Sautiertes Gemüse der Saison 3,90 3,90

4

Frische grüne Pfeffersoße 2,65 2,65

2 • 4

Brot und nativem Olivenöl extra 2,90 Incl.

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

NACHTISCH

€ HP

Dünner Apfelkuchen und Vanilleeis 8,50 Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

 Zitronensorbet mit 8,00 Incl.
sprudelnder Limette
2 • 3 • 5

BDD-Käsekuchen 9,00 Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

Brownie mit Whisky-Creme 8,90 Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

 Gebratene Ananas mit gereifter 8,90 Incl.
Rum-Sauce und Vanilleeis
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

Hausgemachtes Eis (pro Kugel) 2,65 Incl.
(Allergene: Bitte unser Personal fragen)

Steuern sind inbegriffen

- 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 Lebensmittell allergenen 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.

R_40 - QR. - 10/2025

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

