

SUA
III



**Sua, aus dem Baskischen,
bedeutet Feuer.**

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

Unter der Kraft des Feuers verwandeln
sich hochwertige 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.

VORSPEISEN

€ HP

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

Confitierte Piquillo-Paprikaschoten
aus Navarra 13,00 Inkl.

4

Auswahl an iberischen
und nationalen Käsen (g.U.) 21,00 6,00

2 • 3

Gerösteter Kürbis, Hummus,
Avocadocreme und Vinaigrette aus
roten Beeren und Pinienkernen 14,50 Inkl.

1 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14

Auswahl spanischer Käse (g.U.) 18,00 5,00

2 • 3

Gegrillter Käse mit hausgemachter
Piquillo-Paprika-Creme und
Tomaten-Rosmarin-Kompott 12,00 Inkl.

2- 3 • 4

 Frischer Salat im Sua-Stil
mit Weißwein-Vinaigrette 15,00 Inkl.

4 • 14

 Sortiment aus heimischen
Tomaten, Frühlingszwiebeln
und Essiggel 9,00 Inkl.

4

 Salat mit gebratener Avocado,
Vinaigrette aus getrockneten
Tomaten, grünem Blattsalat und Pistazien 15,00 Inkl.

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

V Gegrillte Römerherzen aus Tudela, Miso-BBQ-Sauce und konfitierten Piquillo-Paprikaschoten 1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14	14,00	Inkl.
Mendavia-Spargel, grüner Salat und Trüffelmayonnaise 3 • 4 • 5 • 14	16,80	3,60
Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, eingelegter Gurkencreme und Nüssen 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	20,90	Inkl.
Wolfsbarschtatar, Avocado, Limette und Sesamöl 3 • 4 • 9 • 13 • 14	22,25	4,90
Rindercarpaccio mit ökologischem nativem Olivenöl extra, Idiazábal-Käse und grünen Blättern 2 • 3 • 4 • 14	19,80	4,60
V Gegrilltes Portobello-Carpaccio, schwarzer Knoblauch und Haselnüsse 1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	14,50	Inkl.
Gepökelte kantabrische Sardellen 4 • 5 • 9	19,95	5,60
Kleine gegrillte Tintenfische mit schwarzem Aioli 1 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11	14,70	Inkl.
Gegrillter Oktopus, Kartoffeln und eingelegten Piparras 2 • 4 • 9 • 10 • 11	19,95	5,60

V Gemüse der Saison vom Grill mit nativem Olivenöl extra 4	14,80	Inkl.
Iberische Schinken-Kroketten mit Piquillo-Paprika-Mayonnaise 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	13,00	Inkl.
„Huevos rotos“: Freilandeier als Spiegeleier auf Pommes frites mit iberischem Bellota-Schinken 3	13,85	Inkl.
Gegrillte Chistorra-Wurst (Extra-Qualität) 1 • 2 • 5	11,75	Inkl.
Papas arrugadas (Kanarische Kartoffeln) mit Mojo-Saucen 4	10,00	Inkl.
Tagescremesuppe (Allergene: Bitte unser Personal fragen)	10,20	Inkl.

HAUPTGERICHTE

Entbeinte Lammterriner, mit Püree aus gerösteten Auberginen und dazugehöriger Reduktion 2 • 4 • 12	26,00	6,20
Rinderfilet mit Sherry sautiert 1 • 4 • 5 • 13 • 14	24,00	Inkl.
Bei niedriger Temperatur geschmorte Kalbshaxe (mindestens 2 Personen • Preis pro Person) 1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14	28,50	7,10

V Gegrilltes Saisongemüse vom Grill	14,90	Inkl.
4		
Kabeljau-Stücke, in Teigmantel „a la Romana“ mit gegrillter roter Paprika	18,10	Inkl.
1 • 3 • 4 • 9		

FISCH VOM GRILL

Wolfsbarsch vom Atlantik	37,50	6,60
4 • 9		
Kabeljau nach Sua-Art	29,40	7,20
4 • 9		
Fisch des Tages (Bitte unser Personal fragen)	SM	SM

FLEISCH VOM GRILL

Rindersteak mit einer Reifezeit von mehr als 30 Tagen (mind. 2 Personen • Preis pro kg)	69,00	30,00
4		
„Secreto Ibérico“ (marmorierter Lendenabschnitt vom iberischen Schwein)	23,00	Inkl.
4		
Ribeye vom Frisona-Rind	28,35	8,00
4		
Lendensteak vom Angus-Rind	41,20	16,00
4		

Bei niedriger Temperatur gekochtes und schließlich gegrilltes Hähnchen

22,90 Inkl.

4

Gebratene Milchlammkeule
im eigenen Saft

33,60 14,00

4

Milchkalkbsteak

30,90 10,00

4

REIS

(mindestens 2 Personen / Preis pro Person)

Gemischte Paella
(Fleisch und Fisch)

22,00 5,00

4 • 9 • 10 • 11 • 12 • 14

 Pilzrisotto der Saison
mit Mandelmilch

20,00 Inkl.

4 • 6

 Paella mit geröstetem
Gemüse aus lokalem Anbau (km 0)

18,00 Inkl.

4 • 12 • 14

BEILAGEN

Hausgemachte frittierte
kanarische Kartoffeln

5,50 5,50

(Allergene: Bitte unser Personal fragen)

Sautiertes Gemüse der Saison

4,50 4,50

4

Frische grüne Pfeffersoße

3,00 3,00

2 • 4

Brot und nativem Olivenöl extra	3,10	Inkl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

NACHTISCH	€	HP
------------------	---	----

Dünner Apfelkuchen und Vanilleeis	9,80	Inkl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

 Zitronensorbet mit sprudelnder Limette	9,50	Inkl.
2 • 3 • 5		

BDD-Käsekuchen	12,00	3,00
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

Brownie mit Whisky-Creme	10,00	Inkl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

 Gebratene Ananas mit gereifter Rum-Sauce und Vanilleeis	10,50	3,00
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

Hausgemachtes Eis pro Kugel	3,50	Inkl.
(Allergene: Bitte unser Personal fragen)		

Steuern sind inbegriffen

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 | 8 • Lupinen |
| 2 • Milch | 9 • Fisch |
| 3 • Ei | 10 • Krebstiere |
| 4 • Sulfite und Schwefeldioxid | 11 • Weichtiere |
| 5 • Soja | 12 • Sellerie |
| 6 • Nüsse | 13 • Sesamkörner |
| 7 • Erdnüsse | 14 • Senf |

- 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.

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

