

SUA
III



**Sua, signifie feu
en basque.**

**LE FEU EST L'ÉLÉMENT DE CRÉATION,
D'ILLUMINATION, DE DESTRUCTION, DE
PURIFICATION ET DE TRANSFORMATION.**

Sous le pouvoir du feu, les produits de qualité
se transforment et nous enveloppent de leurs
arômes fumés et de saveurs authentiques.

★

En demi-pension, vous pouvez choisir une
entrée, un plat principal (viande, poisson
ou riz), ainsi qu'un dessert au choix.

★

V Mets sélectionnés et
recommandés pour les véganes.

ENTRÉES

	€	DP
Jambon ibérique de bellota	27,65	10,90
Piments del Piquillo de Navarre confits	13,00	Incl.
4		
Assortiment de charcuteries ibériques et fromages espagnols (Appellations d'Origine Protégée)	21,00	6,00
2 • 3		
Courge rôtie, houmous, crème d'avocat et vinaigrette aux fruits rouges et pignons	14,50	Incl.
1 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14		
Assortiment de fromages espagnols (Appellation d'Origine Protégée)	18,00	5,00
2 • 3		
Fromage grillé à la crème de piments del Piquillo, compote de tomate et romarin	12,00	Incl.
2 • 3 • 4		
 Salade fraîche « façon Sua », vinaigrette au vin blanc	15,00	Incl.
4 • 14		
 Assortiment de tomates locales (0 km), oignons nouveaux et gelée de vinaigre	9,00	Incl.
4		
 Avocat rôti, vinaigrette à la tomate, séchée, salade verte et pistache	15,00	Incl.
1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		

V Laitue romaine grillée de Tudela, 14,00 Incl.
sauce barbecue au miso et piments
del Piquillo confits

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

Asperges de Mendavia, salade 16,80 3,60
verte et mayonnaise truffée

3 • 4 • 5 • 14

Salade de fromage de chèvre grillé, 20,90 Incl.
crème de concombre mariné et noix

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Tartare de bar avec avocat, 22,25 4,90
citron vert et huile de sésame

3 • 4 • 9 • 13 • 14

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive 19,80 4,60
vierge biologique, fromage
Idiazábal et feuilles vertes

2 • 3 • 4 • 14

V Carpaccio de portobello grillé, 14,50 Incl.
ail noir et noisettes

1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Anchois de la mer Cantabrique 19,95 5,60

4 • 5 • 9

Chipirons grillés avec aïoli noir 14,70 Incl.

1 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11

Poulpe grillé, pommes de terre 19,95 5,60
et piparra marinée au vinaigre

2 • 4 • 9 • 10 • 11

V Légumes de saison grillés 14,80 Incl.
à l'huile d'olive vierge extra

4

Croquettes de jambon ibérique
accompagnées de mayonnaise
aux piments del Piquillo

13,00 Incl.

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

« Huevos rotos » oeufs frits
sur pommes de terre frites avec
jambon ibérique de bellota

13,85 Incl.

3

« Chistorra extra »,
petite saucisse grillée

11,75 Incl.

1 • 2 • 5

Papas arrugadas (pommes de
terre des Canaries) et sauces mojo

10,00 Incl.

4

Notre crème ou soupe du jour

10,20 Incl.

(Consulter notre personnel pour les allergènes)

PLATS PRINCIPAUX

Terrine d'agneau pressé, purée
d'aubergines rôties et réduction
de son jus

26,00 6,20

2 • 4 • 12

Filet de boeuf sauté au Xérès

24,00 Incl.

1 • 4 • 5 • 13 • 14

Jarret de veau braisé à basse
température

28,50 7,10

(minimum 2 personnes / prix par personne)

1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14

 Légumes de saison
grillés à la braise

14,90 Incl.

4

Cabillaud en beignet« à la Romana » 18,10 Incl.
et poivrons rouges grillés à la braise
1 • 3 • 4 • 9

POISSONS GRILLÉS

Filet de bar de l'Atlantique 37,50 6,60
4 • 9

Cabillaud à la « façon Sua » 29,40 7,20
4 • 9

Poisson du jour SM SM
(Consulter notre personnel pour les allergènes)

VIANDES GRILLÉES € DP

Côte de boeuf de maturation 69,00 30,00
supérieure à 30 jours
(minimum 2 personnes - prix au kg)
4

Secreto ibérique 23,00 Incl.
(coupé marbrédu haut du long)
4

Entrecôte de bœuf (Frisona) 28,35 8,00
4

Entrecôte de boeuf (Angus) 41,20 16,00
4

Poulet cuit à basse 22,90 Incl.
température et grillé
4

Épaule d'agneau de lait rôtie dans son jus	33,60	14,00
4		
Côtelette de veau	30,90	10,00
4		

RIZ

(minimum 2 personnes / prix par personne)

Paella mixte (viande et poisson)	22,00	5,00
4 • 9 • 10 • 11 • 12 • 14		
 Risotto aux champignons de saison et lait d'amande	20,00	Incl.
4 • 6		
 Paella de légumes locaux grillés « km 0 »	18,00	Incl.
4 • 12 • 14		

GARNITURES

Pommes de terre canariennes frites maison	5,50	5,50
(Consulter notre personnel pour les allergènes)		
Légumes de saison sautés	4,50	4,50
4		
Sauce au poivre vert frais	3,00	3,00
2 • 4		
Service de pain et huile d'olive vierge extra	3,10	Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

DESSERTS

€ DP

Tarte fine aux pommes
et glace vanille

9,80 Incl.

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

V Sorbet au citron et poudre
effervescente au citron vert

9,50 Incl.

2 • 3 • 5

Gâteau de fromage BDD

12,00 3,00.

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

Brownie à la crème de whisky

10,00 Incl.

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

V Ananas rôti à la sauce
au rhum vieux et glace à la vanille

10,50 3,00

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

Glaces artisanales par boule

3,50 Incl.

(Consulter notre personnel pour les allergènes)

Les taxes sont incluses

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 | 8 • Lupins |
| 2 • Lait | 9 • Poisson |
| 3 • Oeuf | 10 • Crustacés |
| 4 • Sulfites et dioxyde de soufre | 11 • Mollusques |
| 5 • Soja | 12 • Céleri |
| 6 • Fruits secs | 13 • Graines de Sésame |
| 7 • Cacahuètes | 14 • Moutarde |

- 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, s'il vous plaît demander à notre personnel.
- À Bahía del Duque, nous servons du café certifié biologique.

BAHIA DEL DUQUE

THE T A I S

thetaishotels.com/bahia-del-duque

