

Sua, signifie feu en basque.

**LE FEU EST L'ÉLÉMENT DE CRÉATION,
D'ILLUMINATION, DE DESTRUCTION, DE PU-
RIFICATION 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 vegans.

-
- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 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 |

ENTRÉES

€ DP

Jambon ibérique de bellota 27,65 10,90

Piments del Piquillo de Navarre confits 12,00 Incl.

4

Assortiment de charcuteries ibériques et fromages espagnols (Appellations d'Origine Protégée) 20,50 5,45

2 • 3

Courge rôtie, houmous, crème d'avocat et vinaigrette aux fruits rouges et pignons 14,10 Incl.

1 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14

Assortiment de fromages espagnols (Appellation d'Origine Protégée) 17,90 4,40

2 • 3

Fromage grillé à la crème de piments del Piquillo, compote de tomate et romarin 11,75 Incl.

2- 3 • 4

🟢 Salade fraîche « façon Sua », vinaigrette au vin blanc 14,95 Incl.

4 • 14

🟢 Assortiment de tomates, locales (0 km) oignons nouveaux et gelée de vinaigre 8,70 Incl.

4

V Avocat rôti, vinaigrette à la, 14,60 Incl.
tomate séchée, salade verte
et pistache

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

V Laitue romaine grillée de, 13,90 Incl.
Tudela sauce barbecue au miso et
piments del Piquillo confits

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

Asperges de Mendavia, salade 16,80 3,40
verte et mayonnaise truffée

3 • 4 • 5 • 14

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

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Tartare de bar avec avocat, 22,25 4,20
citron vert et huile de sésame

3 • 4 • 9 • 13 • 14

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive 18,40 4,40
vierge biologique, fromage
Idiazábal et feuilles vertes

2 • 3 • 4 • 14

V Carpaccio de portobello grillé, 13,85 Incl.
ail noir et noisettes

1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Anchois de la mer Cantabrique 19,95 5,40

4 • 5 • 9

Chipirons grillés avec aïoli noir 1 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11	14,70	Incl.
Poulpe grillé, pommes de terre et piparra marinée au vinaigre 2 • 4 • 9 • 10 • 11	19,95	5,45
V Légumes de saison grillés à l'huile d'olive vierge extra 4	14,80	Incl.
Croquettes de jambon ibérique accompagnées de mayonnaise aux piments del Piquillo 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	11,30	Incl.
« Huevos rotos » oeufs brouillés sur pommes de terre maison avec jambon ibérique de bellota 3	13,85	Incl.
« Chistorra extra », petite saucisse grillée 1 • 2 • 5	11,75	Incl.
Pommes de terre Canarienne et ses « mojos » 4	9,80	Incl.
Notre crème ou soupe du jour* (Consulter notre personnel pour les allergènes)	8,90	Incl.

PLATS PRINCIPAUX € DP

Terrine d'agneau pressé, purée d'aubergines rôties et réduction de son jus
2 • 4 • 12 26,00 6,20

Filet de boeuf sauté au Xérès
1 • 4 • 5 • 13 • 14 23,10 Incl.

Jarret de veau braisé à basse température
(minimum 2 personnes / prix par personne)
1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14 27,85 6,90

 Légumes de saison grillés à la braise
4 14,90 Incl.

Cabillaud en beignet « à la Romana » et poivrons rouges grillés à la braise
1 • 3 • 4 • 9 17,65 Incl.

POISSONS GRILLÉS

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

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

Poisson du jour
(Consulter notre personnel) SM SM

VIANDES GRILLÉES € DP

Côte de boeuf de maturation
supérieure à 30 jours

69,00 30,00

(minimum 2 personnes - prix au kg)

4

Secreto ibérique
(coupé marbré du haut du long)

21,90 Incl.

4

Entrecôte de bœuf (Frisona)

28,35 7,50

4

Entrecôte de boeuf (Angus)

41,20 16,00

4

Poulet cuit à basse température
et grillé

20,90 Incl.

4

Épaule d'agneau de lait rôtie
dans son jus

32,55 13,90

4

Côtelette de veau grillée

30,90 9,20

4

RIZ

€

DP

(minimum 2 personnes / prix par personne)

Paella mixte (viande et poisson) 20,10 3,40

4 • 9 • 10 • 11 • 12 • 14

🍷 Risotto aux champignons 19,20 Incl.
de saison et lait d'amande

4 • 6

🍷 Paella de légumes grillés 16,95 Incl.
locaux « km 0 »

4 • 12 • 14

GARNITURES

Pommes de terre canariennes 4,50 4,50
frites maison

(Consulter notre personnel pour les allergènes)

Légumes de saison sautés 3,90 3,90

4

Sauce au poivre vert frais 2,65 2,65

2 • 4

Service de pain et huile 2,90 Incl.
d'olive vierge extra

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

DESSERTS

€ DP

Tarte fine aux pommes
et glace vanille

8,50 Incl.

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

V Sorbet au citron et poudre
effervescente au citron vert

8,00 Incl.

2 • 3 • 5

Gâteau de fromage BDD

9,00 Incl.

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

Brownie à la crème de whisky

8,90 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

8,90 Incl.

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

Glaces artisanales (par boule)

2,65 Incl.

(Consulter notre personnel pour les allergènes)

Les taxes sont incluses

- 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.

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.

R_40 - QR. - 10/2025

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

