

SUA
III

SUA III

**Sua, по-баскски
означает «огонь».**

**ОГОНЬ СТИХИЯ СОЗИДАНИЯ,
ПРОСВЕЩЕНИЯ, РАЗРУШЕНИЯ,
ОЧИЩЕНИЯ И ПРЕОБРАЖЕНИЯ.**

Под властью огня качественное сырьё преобразуется, чтобы окружить нас дымными ароматами и аутентичными вкусами.



*

При полупансионе вы можете выбрать одно первое блюдо, одно основное (мясное, рыбное или с рисом), а также десерт.

*

✓ Избранные и рекомендуемые блюда для веганов.

ЗАКУСКИ

	€	НВ
«Хамон иберико де беллота», нарезанный тонкими ломтиками	27,65	10,90
Конфи из сладких перцев пикильо из Наварры 4	13,00	Вкл.
Ассортимент иберийских колбас и сыров с защищённым географическим указанием 2 • 3	21,00	6,00
Запечённая тыква, хумус, крем из авокадои винегрет из красных ягод с кедровыми орешками 1 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14	14,50	Вкл.
Ассортимент испанских сыров с наименованием происхождения защищённым 2 • 3	18,00	5,00
Жареный сыр с кремом из сладких перцев пикильо и домашним томатно-розмариновым компоте 2- 3 • 4	12,00	Вкл.
 Свежий салат в стиле Sua с винной заправкой 4 • 14	15,00	Вкл.
 Ассорти из местных (Km 0) , помидоров зеленого лука и уксусного геля 4	9,00	Вкл.

<p>v Жареный авокадо, винегрет из сушеных помидоров, зеленый салат и фисташки</p> <p>1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14</p>	15,00	Вкл.
<p>v Жареная на углях ромэн из Туделы, барбекю мисо и конфит из перцев пикильо</p> <p>1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14</p>	14,00	Вкл.
<p>Спаржа из Мендавии, зелёный салат и майонез из чёрного трюфеля</p> <p>3 • 4 • 5 • 14</p>	16,80	3,60
<p>Салат с запеченным козьим сыром, орехами и соусом из маринованных огурцов</p> <p>1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14</p>	20,90	Вкл.
<p>Тартар из морского окуня, авокадо, лайм и кунжутное масло</p> <p>3 • 4 • 9 • 13 • 14</p>	22,25	4,90
<p>Карпаччо из говядины с экологическим оливковым маслом, хлопьями из сыра Идиазабаль и зелёными листьями</p> <p>2 • 3 • 4 • 14</p>	19,80	4,60
<p>v Карпаччо портобелло, обжаренное на углях, с черным чесноком и фундуком</p> <p>1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14</p>	14,50	Вкл.
<p>Солёные анчоусы из Кантабрийского моря</p> <p>4 • 5 • 9</p>	19,95	5,60

Маленькие кальмары на гриле с чёрным чесночным майонезом 1 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11	14,70	Вкл.
Осьминог жареный на гриле, картофель и маринованные пипаррас (острые перчики) 2 • 4 • 9 • 10 • 11	19,95	5,60
V Сезонные овощи, приготовленные на гриле с оливковым маслом «Virgen Extra» 4	14,80	Вкл.
Крокеты из иберийского хамона с майонезом из сладких перцев «пикильо» 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	13,00	Вкл.
«Уэвос ротос»: Жареные яйца с картофелем фри и хамоном иберико де беллота 3	13,85	Вкл.
Сардельки «Чисторра экстра», приготовленная на гриле 1 • 2 • 5	11,75	Вкл.
Канарский картофель в мундире с соусом Мохо 4	10,00	Вкл.
Наше фирменное блюдо дня (первое) (Пожалуйста, уточняйте информацию об аллергенах у персонала)	10,20	Вкл.

ГЛАВНЫЕ Б ЛЮДА

Террин из безкостной баранины 26,00 6,20
с пюре из запечённых
баклажанов и редукцией сока

2 • 4 • 12

Говяжья вырезка, обжаренная 24,00 Вкл.
с хересом

1 • 4 • 5 • 13 • 14

Тушеная телячья рулька при 28,50 7,10
низкой температуре

(минимум 2 человека - Цена на человека)

1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14

Овощи сезона, приготовленные 14,90 Вкл.
на гриле

4

Обжаренные кусочки 18,10 Вкл.
трески с красным перцем,
приготовленным на углях

1 • 3 • 4 • 9

РЫБА НА ГРИЛЕ € НВ

Филе атлантического 37,50 6,60
сибаса на гриле

4 • 9

Треска в стиле Суа 29,40 7,20

4 • 9

Рыба дня (Ryba dnya) SM SM

(Проконсультируйтесь с нашим персоналом)

МЯСО НА ГРИЛЕ

Стейк на кости из говядины,
выдержанной 30 дней
(минимум 2 человека — цена за кг)

69,00 30,00

4

Филе иберийской свинины
(верхняя часть поясничной
вырезки)

23,00 Вкл.

4

Антрекот Фрисона
(верхняя часть поясницы)

28,35 8,00

4

Ленденстейк из говядины Ангус

41,20 16,00

4

Домашняя курица,
приготовленная на низкой
температуре, и завершённая на гриле

22,90 Вкл.

4

Лопатка молочного ягнёнка,
запечённая в собственном соку

33,60 14,00

4

Телячья отбивная на гриле

30,90 10,00

4

РИСОВЫЕ БЛЮДА

(минимум 2 чел.- Цена на человека)

Паэлья микс (мясо и рыба) 22,00 5,00

4 • 9 • 10 • 11 • 12 • 14

V Ризотто из сезонных грибов
на миндальном молоке 20,00 Вкл.

4 • 6

V Паэлья из запечённых овощей
местного производства
(километр 0) 18,00 Вкл.

4 • 12 • 14

ГАРНИРЫ

Жареный Канарский картофель 5,50 5,50

(Пожалуйста, уточняйте информацию
об аллергенах у персонала)

Овощи, обжаренные на сковороде 4,50 4,50

4

Соус из зелёного перца 3,00 3,00

2 • 4


Хлеб с оливковым маслом
первого отжима 3,10 Вкл.

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

ДЕСЕРТЫ

Яблочный пирог с ванильным мороженым 9,80 Вкл.

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

 Лимонный шербет с лаймом 9,50 Вкл.


2 • 3 • 5

Чизкейк БДД 12,00 3,00

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

Брауни с кремом из виски 10,00 Incl

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

 Запечённый ананас с соусом из 10,50 3,00

выдержанного рома и ванильным мороженым

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

Домашнее мороженое шариками 3,50 Вкл.

(Пожалуйста, уточняйте информацию об аллергиях у персонала)

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

Учреждение не может гарантировать отсутствие аллергенов содержащихся в ингредиентах используемых в блюдах, поэтому если у вас есть аллергия на какие-либо продукты или ингредиенты, пожалуйста, известите персонал зала для большей информации.

Спасибо.

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1 • Глютен | 8 • Люпины |
| 2 • Молоко | 9 • Рыбу |
| 3 • Яйцо | 10 • Ракообразных |
| 4 • Сульфиты и диоксид серы | 11 • Моллюсков |
| 5 • Сою | 12 • Сельдерей |
| 6 • Орехи | 13 • Семена кунжута |
| 7 • Арахис | 14 • Горчицу |

- 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.

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

