

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 vegans.

---

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

2 • Lait

3 • Oeuf

4 • Sulfites et dioxyde de soufre

5 • Soja

6 • Fruits Secs

7 • Cacahuètes

8 • Lupins

9 • Poisson

10 • Crustacés

11 • Mollusques

12 • Céleri

13 • Graines de Sésame

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

<b>V</b> Avocat rôti, vinaigrette à la, tomate séchée, salade verte et pistache	14,60	Incl.
<b>1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14</b>		
<b>V</b> Laitue romaine grillée de, Tudela sauce barbecue au miso et piments del Piquillo confits	13,90	Incl.
<b>1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14</b>		
Asperges de Mendavia, salade verte et mayonnaise truffée	16,80	3,40
<b>3 • 4 • 5 • 14</b>		
Salade de fromage de chèvre grillé, crème de concombre mariné et noix	20,90	Incl.
<b>1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14</b>		
Tartare de bar avec avocat, citron vert et huile de sésame	22,25	4,20
<b>3 • 4 • 9 • 13 • 14</b>		
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge biologique, fromage Idiazábal et feuilles vertes	18,40	4,40
<b>2 • 3 • 4 • 14</b>		
<b>V</b> Carpaccio de portobello grillé, ail noir et noisettes	13,85	Incl.
<b>1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14</b>		
Anchois de la mer Cantabrique	19,95	5,40
<b>4 • 5 • 9</b>		


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

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

[thetaishotels.com/bahia-del-duque](https://thetaishotels.com/bahia-del-duque)

