



**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 arômesfumés 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 | 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		
V Salade fraîche « façon Sua », vinaigrette au vin blanc	14,95	Incl.
4 • 14		
V Assortiment de tomates, locales (0 km) oignons nouveaux et gelée de vinaigre	8,70	Incl.
4		

V Avocat rôti, vinaigrette à la, tomate séchée, salade verte et pistache	14,60	Incl.
1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		
V Laitue romaine grillée de, Tudela sauce barbecue au miso et piments del Piquillo confits	13,90	Incl.
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
Asperges de Mendavia, salade verte et mayonnaise truffée	16,80	3,40
3 • 4 • 5 • 14		
Salade de fromage de chèvre grillé, crème de concombre mariné et noix	20,90	Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		
Tartare de bar avec avocat, citron vert et huile de sésame	22,25	4,20
3 • 4 • 9 • 13 • 14		
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge biologique, fromage Idiazábal et feuilles vertes	18,40	4,40
2 • 3 • 4 • 14		
V Carpaccio de portobello grillé, ail noir et noisettes	13,85	Incl.
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 26,00 6,20
d'aubergines rôties et réduction de son jus

2 • 4 • 12

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

Jarret de veau braisé à basse 27,85 6,90
température

(minimum 2 personnes / prix par personne)

1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14

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

4

Cabillaud en beignet 17,65 Incl.
« à la Romana » et poivrons

rouges grillés à la braise

1 • 3 • 4 • 9

POISSONS GRILLÉS

Filet de bar de l'Atlantique grillé 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)

VIANDES GRILLÉES € DP

Côte de boeuf de maturation supérieure à 30 jours (minimum 2 personnes - prix au kg)	69,00	30,00
4		
Secreto ibérique (coupé marbré du haut du longe)	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 de saison et lait d'amande 19,20 Incl.

4 • 6

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

4 • 12 • 14

GARNITURES

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

(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 d'olive vierge extra 2,90 Incl.

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.

Mod. R_41 - QR - 12/25

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque



SERANDIPIANS

FINE HOTELS
+ RESORTS[®]

VIRTUOSO
PROPERTIES

Forbes
TRAVEL GUIDE
RECOMMENDED 2025

MICHELIN
2025