



**del euskera,
fuego.**

**FUEGO, ELEMENTO DE CREACIÓN,
ILUMINACIÓN, DESTRUCCIÓN,
PURIFICACIÓN Y TRANSFORMACIÓN.**

Bajo el poder del fuego, la materia prima de calidad se transforma para envolvernos con aromas ahumados y sabores auténticos.

Con la **media pensión** usted puede elegir un primer plato, un plato principal (carne, pescado o arroz) y un postre.

*

 **Platos seleccionados y recomendados para veganos.**

Siguiendo el Reglamento Europeo CE **1169·2011** sobre el correcto etiquetado de alérgenos alimentarios, les ofrecemos en este menú una guía numérica correspondiente a cada alérgeno.

Este establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, le rogamos contacte con nuestro personal de sala para mayor información.

Gracias.

1 · Gluten	8 · Altramuces
2 · Leche	9 · Pescado
3 · Huevos	10 · Crustáceos
4 · Sulfitos y dióxido de azufre	11 · Moluscos
5 · Soja	12 · Apio
6 · Frutos de cáscara	13 · Granos de sésamo
7 · Cacahuetes	14 · Mostaza

ENTRANTES

€ MP

Jamón ibérico de bellota al corte 27,65 10,90

Pimientos del piquillo de Navarra confitados 12,00 Incl.

4

Surtido de ibéricos y quesos nacionales con D.O. 20,50 5,45

2 • 3

Calabaza asada, hummus, crema de aguacate y vinagreta de frutos rojos y piñones 14,10 Incl.

1 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14

Surtido de quesos españoles con D.O. 17,90 4,40

2 • 3

Queso a la plancha con crema de pimientos del piquillo y compota casera de tomate y romero 11,75 Incl.

2 • 3 • 4

 Ensalada fresca al estilo Sua con vinagreta de vino blanco 14,95 Incl.

4 • 14

 Selección de tomates Km 0, cebolletas tiernas y gel de vinagre 8,70 Incl.

4

● V Ensalada de aguacate asado, vinagreta de tomate seco, hojas verdes y pistacho	14,60	Incl.
1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		
● V Cogollos de Tudela a la parrilla con salsa barbacoa de miso y pimientos del piquillo confitados	13,90	Incl.
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
Espárragos de Mendavia, ensalada verde y mayonesa de trufa	16,80	3,40
3 • 4 • 5 • 14		
Ensalada de queso de cabra asado, crema de pepino encurtido y frutos secos	20,90	Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		
Tartar de lubina, aguacate, lima y aceite de sésamo	22,25	4,20
3 • 4 • 9 • 13 • 14		
Carpaccio de vacuno mayor con aceite de oliva virgen extra ecológico, escamas de Idiazábal y hojas verdes	18,40	4,40
2 • 3 • 4 • 14		
● V Carpaccio de portobello asado, ajo negro y avellanas	13,85	Incl.
1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		
Anchoas en salazón del Cantábrico	19,95	5,40
4 • 5 • 9		

Txipirones a la plancha con alioli negro 1 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11	14,70	Incl.
Pulpo asado a la brasa, papas y piparras en vinagre 2 • 4 • 9 • 10 • 11	19,95	5,45
V Verduras de temporada a la brasa o con aceite de oliva virgen extra 4	14,80	Incl.
Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de pimientos del piquillo 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	11,30	Incl.
Huevos de caserío rotos con jamón ibérico de bellota 3	13,85	Incl.
Chistorra extra a la brasa 1 • 2 • 5	11,75	Incl.
V Papas arrugadas y mojos 4	9,80	Incl.
Nuestro plato especial de cuchara del día (consultar alérgenos con nuestro personal)	8,90	Incl.

PRINCIPALES

Terrina de cordero deshuesado, 26,00 6,20
puré de berenjena asada y su reducción
2 • 4 • 12

Solomillo de buey salteado al Jerez 23,10 Incl.
1 • 4 • 5 • 13 • 14

Jarrete de ternera asado 27,85 6,90
a baja temperatura
(mínimo 2 personas / precio por persona)

1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14

 Parrillada de verduras 14,90 Incl.
a la brasa

4

Tacos de bacalao a la romana 17,65 Incl.
con pimientos rojos al carbón

1 • 3 • 4 • 9

PESCADOS A LA BRASA

Lomo de lubina del Atlántico 37,50 6,60
4 • 9

Bacalao al estilo Sua 29,40 7,20
4 • 9

Pescado del día SM SM
(consultar con nuestro personal)

CARNES A LA BRASA

€ MP

Chuletón de vacuno mayor madurado (+30 días) (mínimo 2 personas / precio por kg)	69,00	30,00
4		
Secreto ibérico (corte del lomo superior)	21,90	Incl.
4		
Ojo de bife de Frisona (corte de lomo alto)	28,35	7,50
4		
Angus (corte de lomo bajo)	41,20	16,00
4		
Pollo de corral a baja temperatura terminado a la brasa	20,90	Incl.
4		
Paletilla de cordero lechal asada en su jugo	32,55	13,90
4		
Chuleta de ternera lechal	30,90	9,20
4		

ARROCES

(mínimo 2 personas / precio por persona)

Paella mixta de carne y pescado 20,10 3,40

4 • 9 • 10 • 11 • 12 • 14

● Risotto de hongos de 19,20 Incl.
temporada y leche de almendra

4 • 6

● Paella de vegetales 16,95 Incl.
asados de km 0

4 • 12 • 14

GUARNICIONES

Papas fritas canarias caseras 4,50 4,50

(consultar alérgenos con nuestro personal)

Verduras de temporada salteadas 3,90 3,90

4

Salsa de pimienta verde fresca 2,65 2,65

2 • 4

Servicio de pan 2,90 Incl.

y aceite de oliva virgen extra

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

POSTRES

€ MP

Tarta fina de manzana
y helado de vainilla 8,50 Incl.

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

V Sorbete de limón con
efervescente de lima 8,00 Incl.

2 • 3 • 5

Tarta de queso BDD 9,00 Incl.

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

Brownie con crema de whisky 8,90 Incl

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

V Piña asada con salsa de
ron añejo y helado de vainilla 8,90 Incl.

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

Helados artesanos por bolas 2,65 Incl.
(consultar alérgenos con nuestro personal)

Impuestos incluidos

- Colaboramos únicamente con proveedores con el sello de certificación de pesca tradicional y sostenible.
- Los aceites utilizados son de oliva, girasol y grasa 100% vegetal.
- Ante cualquier duda, rogamos consulten a nuestro personal.
- En Bahía del Duque servimos café ecológico certificado.

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque



SERANDIPIANS

FINE HOTELS
+ RESORTS[®]

VIRTUOSO
PROPERTIES

Forbes
TRAVEL GUIDE
RECOMMENDED 2025

MICHELIN
2025