

SUA
III

SUA III

Sua, 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.

★

V Platos seleccionados y recomendados para veganos.

ENTRANTES	€	MP
Jamón ibérico de bellota al corte	27,65	10,90
Pimientos del piquillo de Navarra confitados	13,00	Incl.
4		
Surtido de ibéricos y quesos nacionales con D.O.	21,00	6,00
2 • 3		
Calabaza asada, hummus, crema de aguacate y vinagreta de frutos rojos y piñones	14,50	Incl.
1 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14		
Surtido de quesos españoles con D.O.	18,00	5,00
2 • 3		
Queso a la plancha con crema de pimientos del piquillo y compota casera de tomate y romero	12,00	Incl.
2 • 3 • 4		
 Ensalada fresca al estilo Sua con vinagreta de vino blanco	15,00	Incl.
4 • 14		
 Selección de tomates Km 0, cebolletas tiernas y gel de vinagre	9,00	Incl.
4		
 Ensalada de aguacate asado, vinagreta de tomate seco, hojas verdes y pistacho	15,00	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 1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14	14,00	Incl.
Espárragos de Mendavia, ensalada verde y mayonesa de trufa 3 • 4 • 5 • 14	16,80	3,60
Ensalada de queso de cabra crema de pepino encurtido y frutos secos 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	20,90	Incl.
Tartar de lubina, aguacate, lima y aceite de sésamo 3 • 4 • 9 • 13 • 14	22,25	4,90
Carpaccio de vacuno mayor con aceite de oliva virgen extra ecológico, escamas de Idiazábal y hojas verdes 2 • 3 • 4 • 14	19,80	4,60
V Carpaccio de portobello asado, ajo negro y avellanas 1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	14,50	Incl.
Anchoas en salazón del Cantábrico 4 • 5 • 9	19,95	5,60
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	5,60

V Verduras de temporada a la brasa o con aceite de oliva virgen extra

14,80

Incl.

4

Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de pimientos del piquillo

13,00

Incl.

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Huevos de caserío rotos con jamón ibérico de bellota

13,85

Incl.

3

Chistorra extra a la brasa

11,75

Incl.

1 • 2 • 5

V Papas arrugadas y mojos

10,00

Incl.

4

Nuestro plato especial de cuchara del día

10,20

Incl.

(consultar alérgenos con nuestro personal)

PRINCIPALES

Terrina de cordero deshuesado, puré de berenjena asada y su reducción

26,00

6,20

2 • 4 • 12

Solomillo de buey salteado al Jerez

24,00

Incl.

1 • 4 • 5 • 13 • 14

Jarrete de ternera asado a baja temperatura

28,50

7,10

(mínimo 2 personas / precio por persona)

1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14

V Parrillada de verduras a la brasa	14,90	Incl.
4		
Tacos de bacalao a la romana con pimientos rojos al carbón	18,10	Incl.
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 (consultar con nuestro personal)	SM	SM

CARNES A LA BRASA

Chuletón de vacuno mayor madurado (+30 días) (mínimo 2 personas / precio por kg)	69,00	30,00
4		
Secreto ibérico (corte del lomo superior)	23,00	Incl.
4		
Ojo de bife de Frisona (corte de lomo alto)	28,35	8,00
4		
Angus (corte de lomo bajo)	41,20	16,00
4		

Pollo de corral a baja temperatura terminado a la brasa	22,90	Incl.
4		
Paletilla de cordero lechal asada en su jugo	33,60	14,00
4		
Chuleta de ternera lechal	30,90	10,00
4		

ARROCES

(mínimo 2 personas / precio por persona)

Paella mixta de carne y pescado	22,00	5,00
4 • 9 • 10 • 11 • 12 • 14		
 Risotto de hongos de temporada y leche de almendra	20,00	Incl.
4 • 6		
 Paella de vegetales asados de km 0	18,00	Incl.
4 • 12 • 14		

GUARNICIONES

Papas fritas canarias caseras	5,50	5,50
(consultar alérgenos con nuestro personal)		
Verduras de temporada salteadas	4,50	4,50
4		
Salsa de pimienta verde fresca	3,00	3,00
2 • 4		

Servicio de pan y aceite de oliva virgen extra	3,10	Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

POSTRES	€	MP
----------------	---	----

Tarta fina de manzana y helado de vainilla	9,80	Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

 Sorbete de limón con efervescente de lima	9,50	Incl.
2 • 3 • 5		

Tarta de queso BDD	12,00	3,00
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

Brownie con crema de whisky	10,00	Incl
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

 Piña asada con salsa de ron añejo y helado de vainilla	10,50	3,00
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

Helados artesanos por bolas	3,50	Incl.
(consultar alérgenos con nuestro personal)		

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 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 |

- 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 T A I S

thetaishotels.com/bahia-del-duque

