

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.

*

V Избранные и рекомендуемые блюда для веганов.

1 • Клейковина

2 • Молоко

3 • Яйцо

4 • Сульфиты и диоксид серы

5 • Сою

6 • Орехи

7 • Арахис

8 • Люпины

9 • Рыбу

10 • Ракообразных

11 • Моллюсков

12 • Сельдерей

13 • Семена кунжута

14 • Горчицу

ЗАКУСКИ

	€	по.
«Хамон иберико де беллота», нарезанный тонкими ломтиками	27,65	10,90
Конфи из сладких перцев пикильо из Наварры	12,00	Incl.
4		
Ассортимент иберийских колбас и сыров с защищённым географическим указанием	20,50	5,45
2 • 3		
Запечённая тыква, хумус, крем из авокадои винегрет из красных ягод с кедровыми орешками	14,10	Incl.
1 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14		
Ассортимент испанских сыров с наименованием происхождения защищённым	17,90	4,40
2 • 3		
Жареный сыр с кремом из сладких перцев пикильо и домашним томатно-розмариновым компоте	11,75	Incl.
2- 3 • 4		
🟢 Свежий салат в стиле Sua с винной заправкой	14,95	Incl.
4 • 14		
🟢 Ассорти из местных (Km 0), помидоров зеленого лука и уксусного геля	8,70	Incl.
4		

V Жареный авокадо, винегрет из 14,60 Incl.
сушеных помидоров, зеленый салат и
фисташки

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

V Жареная на углях ромэн из, 13,90 Incl.
Туделы барбекю мисо и конфит
из перцев пикильо

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

Спаржа из Мендавии, зелёный 16,80 3,40
салат и майонез из чёрного трюфеля

3 • 4 • 5 • 14

Салат с запеченным козьим, 20,90 Incl.
сыром орехами и соусом из
маринованных огурцов

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Тартар из морского окуня, 22,25 4,20
авокадо, лайм и кунжутное масло

3 • 4 • 9 • 13 • 14

Карпаччо из говядины с 18,40 4,40
экологическим оливковым маслом,
хлопьями из сыра Идиазабаль
и зелёными листьями

2 • 3 • 4 • 14

V Карпаччо портобелло, 13,85 Incl.
обжаренное на углях, с черным
чесноком и фундуком

1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Солёные анчоусы из 19,95 5,40
Кантабрийского моря

4 • 5 • 9

Маленькие кальмары на гриле с чёрным чесночным майонезом 1 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11	14,70	Incl.
Осьминог жареный на гриле, картофель и маринованные пипаррас (острые перчики) 2 • 4 • 9 • 10 • 11	19,95	5,45
V Сезонные овощи, приготовленные на гриле с оливковым маслом «Virgen Extra» 4	14,80	Incl.
Крокеты из иберийского хамона с майонезом из сладких перцев «пикильо» 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	11,30	Incl.
«Уэвос ротос»: Жареные яйца с картофелем фри и хамоном ибериико де беллота 3	13,85	Incl.
Сардельки «Чисторра экстра», приготовленная на гриле 1 • 2 • 5	11,75	Incl.
Канарский картофель в мундире с соусом Мохо 4	9,80	Incl.
Наше фирменное блюдо дня (первое) (Пожалуйста, уточняйте информацию об аллергенах у персонала)	8,90	Incl.

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 с 23,10 Incl.
хересом

1 • 4 • 5 • 13 • 14

Тушеная телячья рулька при 27,85 6,90
низкой температуре

(минимум 2 человека - Цена на человека)

1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14

Овощи сезона, приготовленные 14,90 Incl.
на гриле

4

Обжаренные кусочки трески с 17,65 Incl.
красным перцем, приготовленным
на углях

1 • 3 • 4 • 9

РЫБА НА ГРИЛЕ

€ по.

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)

21,90 Incl.

4

Антрекот Фрисона
(верхняя часть поясницы)

28,35 7,50

4

Ленденстейк из говядины Ангус

41,20 16,00

4

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

20,90 Incl.

4

Лопатка молочного ягнёнка,
запечённая в собственном соку

32,55 13,90

4

Телячья отбивная на гриле

30,90 9,20

4

РИСОВЫЕ БЛЮДА

(минимум 2 чел.- Цена на человека)

Паэлья микс (мясо и рыба)	20,10	3,40
4 • 9 • 10 • 11 • 12 • 14		

 Ризотто из сезонных грибов на миндальном молоке	19,20	Incl.
4 • 6		

 Паэлья из запечённых овощей местного производства (километр 0)	16,95	Incl.
4 • 12 • 14		

ГАРНИРЫ

Жареный Канарский картофель	4,50	4,50
(Пожалуйста, уточняйте информацию об аллергиях у персонала)		

Овощи, обжаренные на сковороде	3,90	3,90
4		

Соус из зелёного перца	2,65	2,65
2 • 4		

Хлеб с оливковым маслом первого отжима	2,90	Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14		

ДЕСЕРТЫ

Яблочный пирог с ванильным мороженым 8,50 Incl.

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

 Лимонный шербет с лаймом 8,00 Incl.

2 • 3 • 5

Чизкейк БДД 9,00 Incl.

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

Брауни с кремом из виски 8,90 Incl

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

 Запечённый ананас с соусом из выдержанного рома и ванильным мороженым 8,90 Incl.

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

Домашнее мороженое шариками 2,65 Incl.

(Пожалуйста, уточняйте информацию об аллергенах у персонала)

Налоги включены

- 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.

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.

R_40 - QR. - 10/2025

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

