

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.

1 · Gluten

2 · Leche

3 · Huevos

4 · Sulfitos y dióxido de azufre

5 · Soja

6 · Frutos de cáscara

7 · Cacahuetes

8 · Altramuces

9 · Pescado

10 · Crustáceos

11 · Moluscos

12 · Apio

13 · Granos de sésamo

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		

🍷 Ensalada de aguacate asado, 14,60 Incl.
vinagreta de tomate seco,
hojas verdes y pistacho

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

🍷 Cogollos de Tudela a la parrilla 13,90 Incl.
con salsa barbacoa de miso y
pimientos del piquillo confitados

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

Espárragos de Mendavia, 16,80 3,40
ensalada verde y mayonesa de trufa

3 • 4 • 5 • 14

Ensalada de queso de cabra 20,90 Incl.
asado, crema de pepino encurtido
y frutos secos

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Tartar de lubina, aguacate, 22,25 4,20
lima y aceite de sésamo

3 • 4 • 9 • 13 • 14

Carpaccio de vacuno mayor con 18,40 4,40
aceite de oliva virgen extra ecológico,
escamas de Idiazábal y hojas verdes

2 • 3 • 4 • 14

🍷 Carpaccio de portobello asado, 13,85 Incl.
ajo negro y avellanas

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

ARROCES

(mínimo 2 personas / precio por persona)

Paella mixta de carne y pescado	20,10	3,40
4 • 9 • 10 • 11 • 12 • 14		

V Risotto de hongos de temporada y leche de almendra	19,20	Incl.
4 • 6		

V Paella de vegetales asados de km 0	16,95	Incl.
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 y aceite de oliva virgen extra	2,90	Incl.
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.

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.

R_40 - QR. - 08/2025

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

