



**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.

*

 Избранные и рекомендуемые блюда для веганов.

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.

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1 • Клейковина | 8 • Люпины |
| 2 • Молоко | 9 • Рыбу |
| 3 • Яйцо | 10 • Ракообразных |
| 4 • Сульфиты и диоксид серы | 11 • Моллюсков |
| 5 • Сою | 12 • Сельдерей |
| 6 • Орехи | 13 • Семена кунжута |
| 7 • Арахис | 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 зелёного лука и уксусного геля 8,70 Incl.

4

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

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

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

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

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

3 • 4 • 5 • 14

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

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

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

3 • 4 • 9 • 13 • 14

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

2 • 3 • 4 • 14

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

1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Солёные анчоусы из Кантабрийского моря 19,95 5,40

4 • 5 • 9

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

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Террин из безкостной баранины с пюре из запечённых баклажанов и редукцией сока 26,00 6,20

2 • 4 • 12

Говяжья вырезка, обжаренная с хересом 23,10 Incl.

1 • 4 • 5 • 13 • 14

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

(минимум 2 человека - Цена на человека)

1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14

Овощи сезона, приготовленные на гриле 14,90 Incl.

4

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

1 • 3 • 4 • 9

РЫБА НА ГРИЛЕ

€ по.

Филе атлантического сибаса на гриле 37,50 6,60

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

ⓧ Ризotto из сезонных грибов 19,20 Incl.
на миндальном молоке

4 • 6

ⓧ Паэлья из запечённых 16,95 Incl.
овощей местного производства
(километр 0)

4 • 12 • 14

ГАРНИРЫ

Жареный Канарский картофель 4,50 4,50

(Пожалуйста, уточняйте информацию
об аллергенах 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 2,90 Incl.
первого отжима

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		
V 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		
V 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 (Пожалуйста, уточняйте информацию об аллергенах у персонала)	2,65	Incl.

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.

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