



**aus dem
Baskischen,
bedeutet Feuer.**

**FEUER, ELEMENT DER SCHAFFUNG,
ERLEUCHTUNG, ZERSTÖRUNG,
REINIGUNG UND VERWANDLUNG.**

Unter der Kraft des Feuers verwandeln sich hochwertigen Rohstoffe, um uns mit Räucheraromen und authentischem Geschmack zu umgarnen.

Gäste mit **Halbpension** dürfen eine Vorspeise,
ein Hauptgericht (Fleisch, Fisch oder Reis)
sowie ein Dessert auswählen.

*

V Ausgewählte und empfohlene Gerichte für Veganer.

Gemäß der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 über die korrekte Kennzeichnung von Lebensmittelallergenen finden Sie in dieser Speisekarte eine numerische Übersicht zu den enthaltenen Allergenen.

Das Hotel kann das völlige Fehlen jeglicher Allergenspuren, die nicht als Zutaten unserer Gerichte beschrieben werden, nicht garantieren. Deshalb, wenn Sie auf eine der Komponenten allergisch oder intolerant sind, kontaktieren Sie bitte unser Restaurantpersonal für weitere und ausführliche Informationen.

Vielen Dank.

1 • Gluten	8 • Lupinen
2 • Milch	9 • Fisch
3 • Ei	10 • Krebstiere
4 • Sulfite und Schwefeldioxid	11 • Weichtiere
5 • Soja	12 • Sellerie
6 • Nüsse	13 • Sesamkörner
7 • Erdnüsse	14 • Senf

VORSPEISEN

€ HP

Iberischer Eichelschinken, 27,65 10,90
von Hand geschnitten

Confitierte Piquillo-Paprikaschoten 12,00 Incl.
aus Navarra

4

Auswahl an iberischen 20,50 5,45
und nationalen Käsen (g.U.)

2 • 3

Gerösteter Kürbis, Hummus, 14,10 Incl.
Avocadocreme und Vinaigrette aus
roten Beeren und Pinienkernen

1 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14

Auswahl spanischer Käse (g.U.) 17,90 4,40

2 • 3

Gegrillter Käse mit hausgemachter 11,75 Incl
Piquillo-Paprika-Creme und.
Tomaten-Rosmarin-Kompott

2- 3 • 4

V Frischer Salat im Sua-Stil 14,95 Incl.
mit Weißwein-Vinaigrette

4 • 14

V Sortiment aus heimischen Tomaten, 8,70 Incl.
Frühlingszwiebeln und Essiggel

4

V Salat mit gebratener Avocado, 14,60 Incl.
Vinaigrette aus getrockneten Tomaten,
grünem Blattsalat und Pistazien

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

V Gegrillte Römerherzen aus, 13,90 Incl.
Tudela Miso-BBQ-Sauce und
konfitierten Piquillo-Paprikaschoten

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

Mendavia-Spargel, grüner Salat 16,80 3,40
und Trüffelmayonnaise

3 • 4 • 5 • 14

Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, 20,90 Incl.
eingelegter Gurkencreme
und Nüssen

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Wolfsbarschtatar, Avocado, 22,25 4,20
Limette und Sesamöl

3 • 4 • 9 • 13 • 14

Rinder carpaccio mit ökologischem 18,40 4,40
nativem Olivenöl extra,
Idiazábal-Käse und grünen Blättern

2 • 3 • 4 • 14

V Gegrilltes Portobello-Carpaccio, 13,85 Incl.
schwarzer Knoblauch und Haselnüsse

1 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

Gepökelte kantabrische Sardellen 19,95 5,40
4 • 5 • 9

Kleine gegrillte Tintenfische mit schwarzem Aioli	14,70	Incl.
1 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11		
Gegrillter Oktopus, Kartoffeln und eingelegten Piparras	19,95	5,45
2 • 4 • 9 • 10 • 11		
V Gemüse der Saison vom Grill mit nativem Olivenöl extra	14,80	Incl.
4		
Iberische Schinken-Kroketten mit Piquillo-Paprika-Mayonnaise	11,30	Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		
„Huevos rotos“: Freilandeier als Spiegeleier auf Pommes frites mit iberischem Bellota-Schinken	13,85	Incl.
3		
Gegrillte Chistorra-Wurst (Extra-Qualität)	11,75	Incl.
1 • 2 • 5		
Kartoffeln mit Salzkruste und Mojos	9,80	Incl.
4		
Tagescremesuppe (Allergene: Bitte unser Personal fragen)	8,90	Incl.

HAUPTGERICHTE

Entbeinte Lammterrine, 26,00 6,20
Püree ausgerösteten Auberginen
und dazugehöriger Reduktion

2 • 4 • 12

Rinderfilet mit Sherry sautiert 23,10 Incl.
1 • 4 • 5 • 13 • 14

Bei niedriger Temperatur 27,85 6,90
geschmorte Kalbshaxe
(mindestens 2 Personen • Preis pro Person)

1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14

◀ Gegrilltes Saisongemüse 14,90 Incl.
vom Grill
4

Kabeljau-Stücke, in Teigmantel 17,65 Incl.
„a la Romana“ mit gegrillter roter Paprika
1 • 3 • 4 • 9

FISCH VOM GRILL

Wolfsbarsch vom Atlantik, gegrillt 37,50 6,60
4 • 9

Kabeljau nach Sua-Art 29,40 7,20
4 • 9

Fisch des Tages SM SM
(Bitte unser Personal fragen)

FLEISCH VOM GRILL

€ HP

Rindersteak mit einer Reifezeit von mehr als 30 Tagen (mind. 2 Personen - Preis pro kg)	69,00	30,00
4		
„Secreto Ibérico“ (marmorierter Lendenabschnitt vom iberischen Schwein)	21,90	Incl.
4		
Ribeye vom Frisona-Rind	28,35	7,50
4		
Lendensteak vom Angus-Rind	41,20	16,00
4		
Bei niedriger Temperatur gekochtes und schließlich gegrilltes Hähnchen	20,90	Incl.
4		
Gebratene Milchlammkeule im eigenen Saft	32,55	13,90
4		
Gegrilltes Milchkalbkotelett	30,90	9,20
4		

REIS

€

HP

(mindestens 2 Personen / Preis pro Person)

Gemischte Paella 20,10 3,40
(Fleisch und Fisch)

4 • 9 • 10 • 11 • 12 • 14

V Pilzrisotto der Saison 19,20 Incl.
mit Mandelmilch

4 • 6

V Paella mit geröstetem 16,95 Incl.
Gemüse aus lokalem Anbau (km 0)

4 • 12 • 14

BEILAGEN

Hausgemachte frittierte 4,50 4,50
kanarische Kartoffeln

(Allergene: Bitte unser Personal fragen)

Sautiertes Gemüse der Saison 3,90 3,90
4

Frische grüne Pfeffersoße 2,65 2,65
2 • 4

Brot und nativem Olivenöl extra 2,90 Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

NACHTISCH

€ HP

Dünner Apfelkuchen und Vanilleeis 8,50 Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

V Zitronensorbet mit sprudelnder Limette 8,00 Incl.
2 • 3 • 5

BDD-Käsekuchen 9,00 Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

Brownie mit Whisky-Creme 8,90 Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

V Gebratene Ananas mit gereifter Rum-Sauce und Vanilleeis 8,90 Incl.
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

Hausgemachtes Eis (pro Kugel) 2,65 Incl.
(Allergene: Bitte unser Personal fragen)

Steuern sind inbegriffen

- Wir arbeiten nur mit Lieferanten zusammen die Zertifizierungssiegel für traditionelle und nachhaltige Fischerei arbeiten.
- Die verwendeten Öle sind Olivenöl, Sonnenblumenöl und 100% Pflanzenfett.
- Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unser Personal.
- In Bahía del Duque servieren wir zertifizierten Bio-Kaffee.

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque



SERANDIPIANS

FINE HOTELS
+ RESORTS[®]

VIRTUOSO
PROPERTIES

Forbes
TRAVEL GUIDE
RECOMMENDED 2025

MICHELIN
2025