



• International cuisine •

Pains

Euros (€)

Bruschetta de tomate, ail et basilic 4,80



Bruschetta de fromage rovoletta,
truffe noir et noix 4,85



Pain à l'ail 2,70



Pain à l'ail et fromage 3,00



Entrées froides et chaudes

Euros (€)

Ration de jambon iberique 25,50



Poke de saumon, wakame,
avocat et concombre 15,50



Bresaola, artichaud de Navarra contites et fromage Pecorino	17,65
	
Tartaàr de betterave, avocat et quinoa rouge	13,50
	
Salade caprese de mozzarella Bufala D.O.C.	12,95
	
Saumon mariné, aji jaune (piment) et lima	18,10
	
Tartár de thon	21,95
	
Crème d'asperges vertes, champignons de saison et truffe noir	8,00
	
Fromage poillé et tomates cherry assaisonnées	10,65
	
Gyozas de poulet (5 unités)	15,90
	
Grosses crevettes à l'ail	15,70
	
Croquettes de jambon iberique	9,80
	
 Duo de tacos de poulet et gambas « enchipotlado »	14,30
	

Nacho de tinga de poulet 15,20



Aubergine à la parmigiana 11,40



Pâtes, poissons et viandes

Euros (€)

L'original spaghetti carbonara,
oeuf fermier, guanciale, pecorino
et poivre noir 13,50



Raviolis de potiron à la crème
d'ecrevisses 14,60



Tagliatelle noir, boletus et gambas 14,50



Les pâtes classiques :

Penne / spaghetti / tagliatelle
avec bolognese / arabiata /
napolitana / pesto 12,75



Poulpe grillé, pomme de
terre douce et pipara 23,70



Bar grillé, vinaigrette de tomate
et olives taggiasche 23,50



Filet de saumon grillé, épinards
à la catalane 23,90



Turbot rôti, mini légumes
et pomme de terre lyonnaises 28,30



Fillet de boeuf «a la flamme» 27,45



Notre poulet coquelet au four 22,50



Escalope milanesa 22,50



Entrecôte de «Rubia Gallega»
mûri 30 jours 30,45



100% Beef burger 18,90



Fajita de Poulet, trois Sauces

(guacamole / pico de gallo /
mayonesa de chipotle 21,90



Fajita de Boeuf ou Mixte, trois Sauces

(guacamole / pico de gallo /
mayonesa de chipotle 23,20



Garnitures supplémentaires

Euros (€)

Ration de frites 3,90

Verdures grillée 4,45

Riz blanc 2,95

Purée de pomme de terre	3,95
Extra de fajita (4 uni.)	2,65

*Consulter allergènes avec le maître.

Service de pain et beurre 2,30



Desserts

Euros (€)

Biscuit, citron et cannelle 7,80



Tiramuiù maison 8,20



Brownie de chocolat chaud
et glace vanille 10,05



Panna cotta, amarena et biscuit 7,90



Glace Maison (2 boules) 4,50



Les taxes sont incluses

Suivant le Règlement Européen CE 1169/2011 concernant le correcte étiquetage des allergies alimentaires, nous vous proposons le guide ci-joint pour reconnaître facilement l'identification de chaque allergie.

L'établissement ne peut garantir l'absence de traces d'autres allergènes non inclus dans les ingrédients du plat, si vous êtes allergique ou vous souffrez d'une intolérance à un ingrédient, nous vous prions de le communiquer à notre personnel pour de plus amples informations.

 Fruits Secs	 Soja
 Lait	 Oeuf
 Poisson	 Lupins
 Graines de sésame	 Moutarde
 Cacahuètes	 Sulfites et dioxyde de soufre
 Mollusques	 Céleri
 Crustacés	 Gluten

- En cas de doute, s'il vous plaît demander à notre personnel.
- Les huiles utilisées sont d'olive, girasol et graisse 100 % végétale.
- Nous vous informons que nous avons un menu spécialement conçu pour les vegans. Veuillez le demander à notre personnel de salle.
- Nous collaborons uniquement avec des fournisseurs disposant du certificat de pêche traditionnelle et durable.

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

www.thetaishotels.com/bahia-del-duque

