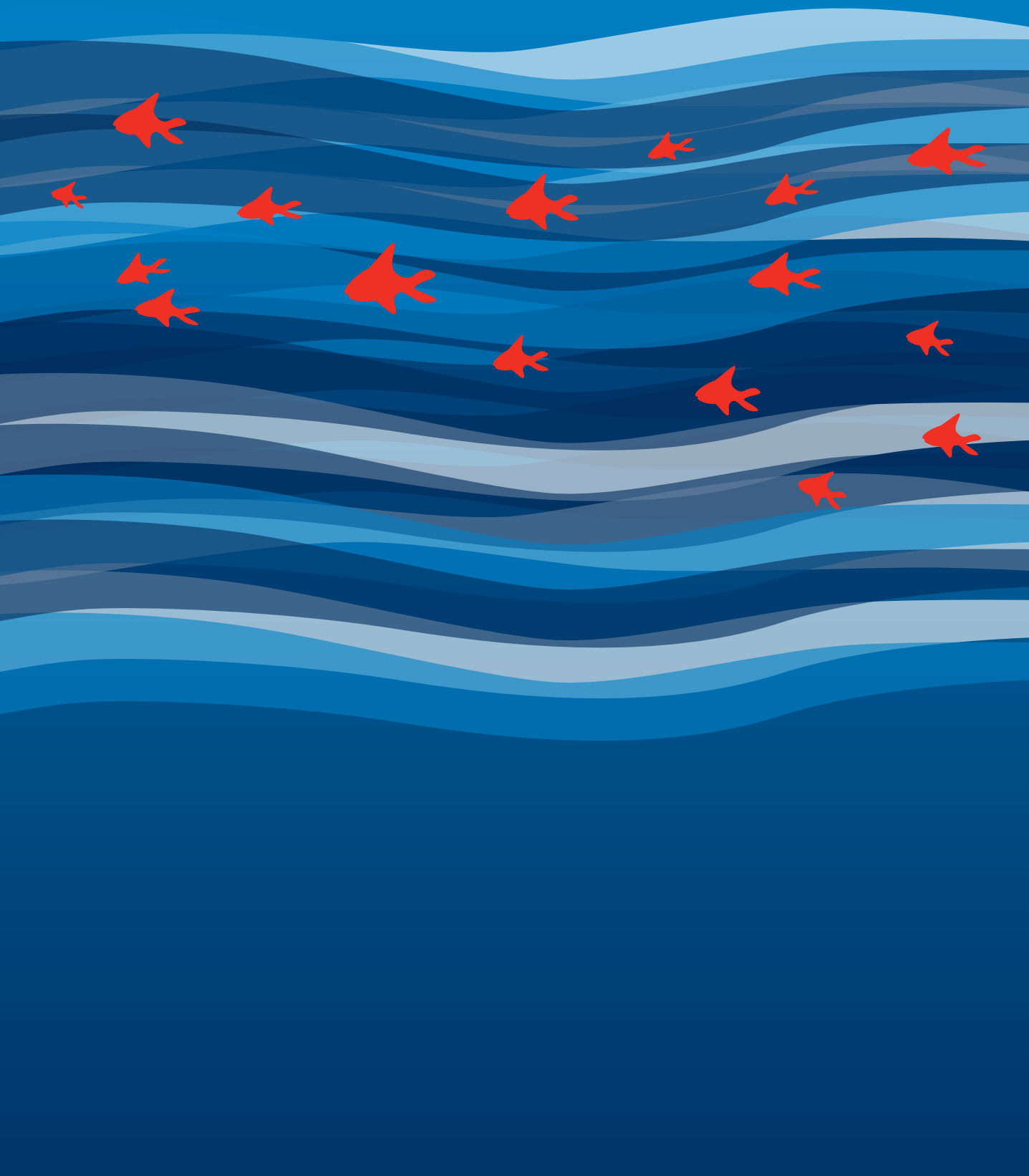


Beach Club





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.

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.

Merci

Contient:

- | | |
|--|--|
|  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.

Les taxes sont incluses



Entrées

		Demi-pension
Jambon de bellota	27,65 €.....	11,50 €
Pain "de cristal", tomate et huile d'olive vierge	6,40 €.....	6,40 €
		
Salmorejo (soupe froide de tomate, pain et ail) / gazpacho	8,65 €.....	incl.
		
Saldade de tomate de Guía, thon, oignon de Lanzarote	15,50 €.....	incl.
		
Mezclum, concombre, quinoa rouge, feta, crème d'avocat et pamplemousse.....	14,50 €.....	incl.
		
Assortiment de fruits de mer du jour (min. 2 pax)	s/m.....	s/m
		
Soupe bouillabaisse.....	12,25 €.....	incl.
		
Moules à la marinere	17,05 €.....	incl.
		
Oeufs de ferme, caviar imperial, ratatouille	28,00 €.....	12,00 €
		
Caneloni de mousse de fruits de mer gratiné.....	17,10 €.....	incl.
		
Croquettes de jambon ibérique maison	13,10 €.....	incl.
		
Calmars à l'andalouse	18,65 €.....	4,50 €
		
Pommes de terre canarienne et ses mojos (sauces).....	12,90 €.....	12,90 €
[consulter avec le maître]		
Légumes de saison grillés, filet d'huile d'olive vierge	12,75 €.....	incl.



Ris - Poissons - Viandes - Pâtes

LES SPECIALITÉS DU BEACH CLUB

Minimum 2 pax

par pers. Demi-pension

Paella de poissons et fruits de mer 21,50 €..... 6,00 €



Ris cremeux au homard..... 37,10 €..... 15,00 €



Paella de légumes de saison..... 19,10 €..... incl.



Paella mixte..... 19,45 €..... incl.



Paella valenciana 19,10 €..... incl.



Poisson du jour au gros sel ou au four par pers.... 32,95 €..... 14,00 €



Demi-pension

Saumon de Norvege, beurre, câpres et citrique.... 23,95 €..... incl.



Curvina (poisson local) à la donostierra 26,95 €..... incl.



Cherne grillé, purée de pomme de terre canarienne, caviar 32,95 €..... 14,00 €



Homard canadien grillé s/m..... s/m



Demi-pension

Poulet de ferme au four, pomme de terre,
petite salade 22,25 €..... incl.



Sauté de filet de boeuf au Jerez 23,95 €..... incl.



Entrecôte d'Angus 36,00 €..... 15,30 €

Côte de boeuf maturée (mín. 2 pax, par pers). 34,00 €..... 14,30 €

Demi-pension

Linguini al scoglio..... 18,95 €..... 4,50 €



Spaghetti carbonara et truffe 14,65 €..... incl.



Papardele, palourdes, brocoli,
reduccion de fumet 16,85 €..... 4,00 €



Demi-pension

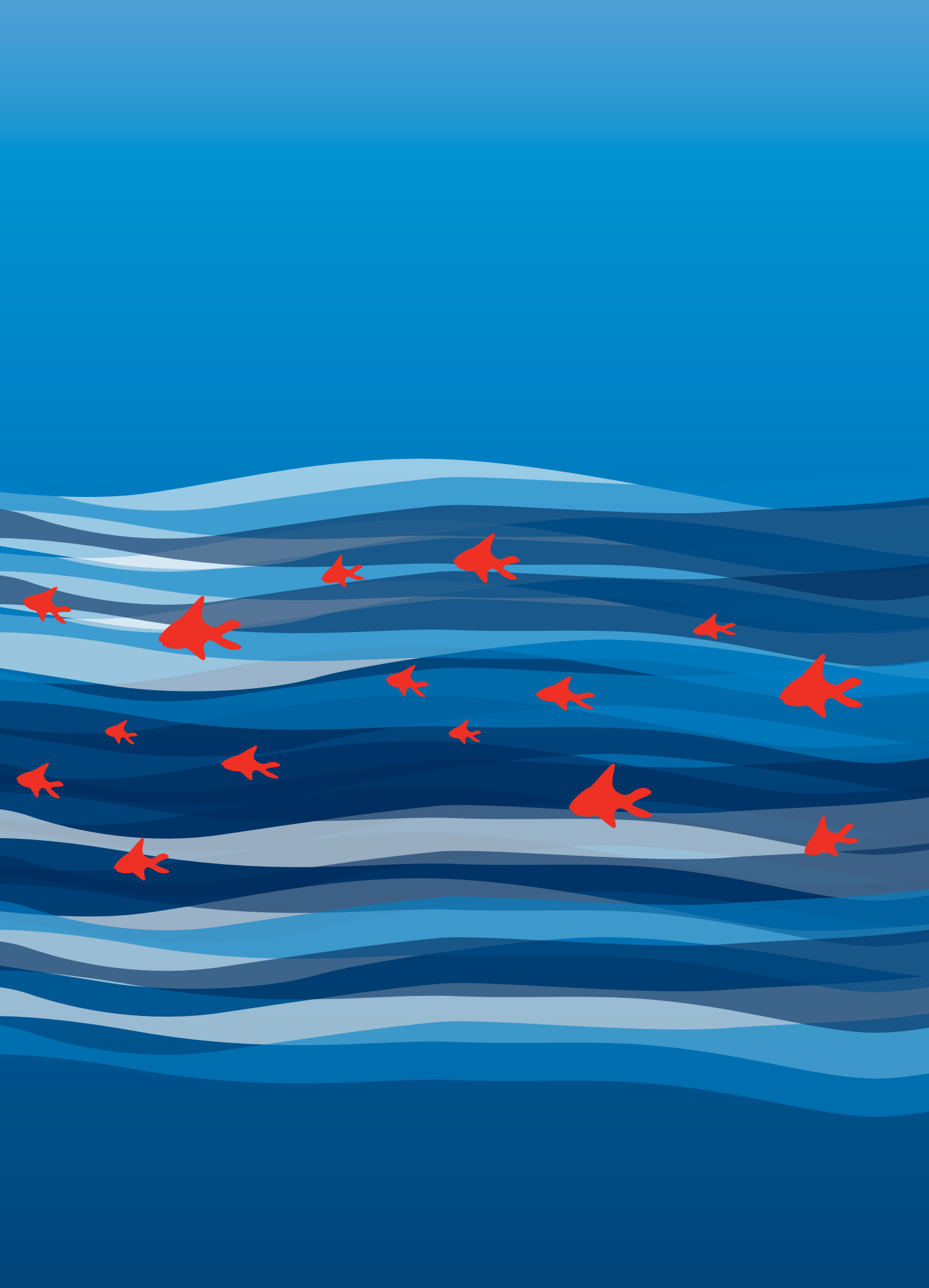
Pomme frites 4,50 €..... 4,50 €

[consulter avec le maître]

Service de pain et beurre 2,70 €..... incl.

[consulter avec le maître]





BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

www.thetaishotels.com/bahia-del-duque



THE TAIS

