
































Las Villas

THE TAIS



Para comenzar ...

Impuestos incluidos | Euros (€)

Fritura de calamar a la andaluza con ali-oli      	14,80
Papas antiguas arrugadas con mojos 	10,50
Totopos con guacamole y salsa cheddar 	7,80
Surtido de embutidos ibéricos (jamón, chorizo, salchichón y caña de lomo) 	23,70
Tabla de quesos nacionales e internacionales con D.O. 	17,00
Carpaccio de solomillo de cebón, parmesano y alcaparrones     	20,50
Croquetas de jamón ibérico   	12,60
Caviar (50 g) con crema de yogur griego y blinis      	S/M
Gazpacho tradicional de tomate canario y AOVE     	8,60
Crema / Sopa día (consultar alérgenos con el Maître)	8,60

Crea tu ensalada ... al gusto

Mixto lechugas + vegetales + varios 14,80
(consultar alérgenos con el Maître)

Vegetales








Tomate · pimiento rojo y verde · cebolla ·
zanahoria · pepinillo · alcaparras rúcula ·
espárrago blanco · pepino · olivas · cebolla
roja encurtida · olivas negras · tomate *cherry* ·
remolacha · maíz · aguacate

Varios















Queso fresco · jamón cocido · atún · salmón
ahumado · queso feta · jamón ibérico · manzana
· frutos secos · piña tropical · pollo cocinado ·
parmesano · picatostes · huevo cocido · quinoa

Seguimos ...



Pescados

Langostinos a la sal  	25,80
Lomo de salmón noruego, ensalada de hojas verdes y vinagreta con tomates secos   	22,10
Bacalao confitado con vegetales asados  	26,80
Pescado del día grill (<i>consultar alérgenos con el Maître</i>)	S/M























Carnes



 Wok de ternera, tallos de espárragos verdes, vegetales y salsa de chili dulce    	24,25
Medallones de solomillo de cebón grill y mini vegetales	26,60
Salteado de pollo con <i>teriyaki</i> de miel y limón         	17,80
Pavo asado a la parrilla de carbón.	18,80

Guarniciones

Salteado de verduras frescas.	4,40
Arroz jazmín	3,50
Puré de papas con trufa  	4,45
Patatas fritas (<i>consultar alérgenos con el Maître</i>)	4,20

Pasta & Pasta ...

Tagliatelle al uovo "7 Valle", mixto de setas y trufa negra          	14,10
Tortellini de ricotta y espinacas a la Siciliana (berenjena, tomate y albahaca)       	13,50
Rigatoni, tomate <i>cherry</i> , nata y salmón     	14,10

Las tradicionales (Spaghetti o Penne rigate)  13,50
Bolognesa · Napolitana · Carbonara · Arrabiata · Ajo y guindillas


Servicio de pan y aceite de oliva con D.O. 2,70
(Consultar alérgenos con el Maître)


Momento snack ...

Servido con mézclum de hojas

 Pan bao de pollo enchipotlado
con mahonesa de aguacate  13,80

Wrap vegetal  11,20

Sándwich club "Las Villas"  13,50

Hamburguesa 100% ternera, queso, tomate,
cebolla confitada y salsa BBQ de pimientos ahumados
 15,20

Hot-dog de Bockwurst con mostaza dulce
y salsa de chili  11,50

Sándwich de atún, mahonesa
y tomate fresco  13,50

Sándwich mixto  11,50

Rincón dulce ...

Láminas de fruta de temporada 8,00

Soufflé de chocolate 65%  8,10

Fresa, galleta y crema de mascarpone  7,90

Tarta de nuestro obrador  7,80

Helados variados por bola  2,65

* Duqui Menú *

Duqui Burger: 120 g ternera 100%, tomate, con o sin queso		10,95
Fish fingers		8,90
Goujons caseros de pollo		8,40
Penne: boloñesa, tomate o carbonara		7,20
Pizza Duqui al gusto: Margarita, Caprichosa o 4 Quesos		7,20
Tarta de chocolate		4,10
Macedonia de frutas		4,00

Le informamos que disponemos de un menú especialmente diseñado para veganos. Pregunte a nuestro personal de sala por nuestra carta.

Colaboramos únicamente con proveedores con el sello de certificación de pesca tradicional y sostenible.

Siguiendo el Reglamento Europeo CE 1169/2011 sobre el correcto etiquetado de alérgenos alimentarios, les ofrecemos la siguiente guía para que conozcan de manera sencilla los iconos correspondientes a cada alergia.

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

Contiene:

Frutos de cáscara	Moluscos	Mostaza
Leche	Crustáceos	Sulfitos y dióxido de azufre
Pescado	Soja	Apio
Granos de sésamo	Huevos	Cereales que contienen gluten
Cacahuetes	Altramuces	

*Ante cualquier duda, rogamos consulten a nuestro personal.

*Los aceites utilizados son de oliva, girasol y grasa 100% vegetal.



LAS VILLAS

THE TAIS

Tenerife · Canary Islands · Spain

+34 922 746 900

comercial@bahia-duque.com

www.thetaishotels.com/villas



THE TAIS


LEADING
HOTELS®


VIRTUOSO®
HOTELS & RESORTS