



SUA  
III

SUA, signifie feu en Basque



Le feu est l'élément de création,  
illumination, destruction, purification et  
transformation

Sous la pouvoir du feu, les produits  
de qualités se transforment et nous  
enveloppent de ses arômes fumés et  
saveurs authentiques.

# ENTRÉES









PVP €	Demi-pension		
26,00	10,50	Jambon Ibérique de bellota	
19,50	5,20	Assortiment de charcuteria ibérique et fromages nationaux D.O.	
18,85	5,00	Longe ibérique de bellota	
17,50	4,20	Assortiment de fromages espagnols D.O.	
14,25	Inclus	Salade fraîche style Sua et vinaigrette au vin blanc	 
16,00	3,20	Asperges de Mendavia, salade verte et mayonnaise de truffe	   
12,00	Inclus	Salade de tomates écologiques et oignons, vinaigrette de vinaigre Macho	
16,00	3,20	Salade de poulet de ferme, mayonnaise à l'orange et herbes de notre potager	   
12,00	Inclus	Poivrons de Navarra confits maison	
11,20	Inclus	Fromage poilé, confiture de Piquillo, compote de tomate et romarin	 
14,10	Inclus	Légumes de saison à la braise et huile d'olive extra vierge	
13,20	Incluso	"Oeufs cassés" au Jamon Ibérique de bellota	
19,90	Inclus	Salade de fromage de chèvre grillé, crème de concombre et fruits secs	     
19,95	5,20	Tartar de thon avec avocat, lima, soja et moutarde	    
19,00	5,20	Anchois de Cantabria	 
14,00	Inclus	Petits calamars grillés et ali-oli noir	    
19,00	5,20	Poulpe grillé, pommes de terre et piparra au vinaigre	  

PVP € Demi-  
pension

17,50	4,20	Carpaccio de boeuf, filet d'huile d'olive écologique, copeaux de fromage Idiazabal et feuilles vertes	 
10,80	Inclus	Croquettes de jambon ibérique et mayonnaise de Piquillo	     
9,50	Inclus	Pommes de terre Canarienne et ses "mojos"	  
s/m	Inclus	Notre crème ou soupe du jour*	
11,20	Inclus	"Chistorra", petite saucisse extra au grill	 





## PLATS PRINCIPAUX

---

		Servis avec petite salade assaisonnée et pommes de terre Sua	  
28,00	7,20	Terrine de cochon de lait desosé et rôti façon traditionnel	
22,10	Inclus	Filet de boeuf sautés au Xérès	
17,00	Inclus	Cabillaud "à la Romana" et poivrons rouges grillées au charbon	  

## POISSONS GRILLÉS

---

		Servi avec légumes sautés et pommes de terre "Panaderas"	
22,85	Inclus	Filet de loup de mer	
28,00	7,20	Cabillaud à la façon Sua	
S/M	S/M	Poisson du jour	

\* Demander au maître










# VIANDES GRILLÉS

---

		Servis petite salade assaisonnées et pommes de terre Sua .	  
PVP €	Demi- pension		
34,00	14,30	Côte de bœuf de maturation supérieure à 30 jour (min 2 personnes) P/P	
21,25	Inclus	Secret ibérique	
27,00	7,20	Entrecôte	
19,10	Inclus	Poulet cuit a basse température et grillé	
31,00	13,30	Epaule d'agneau de lait au four	 
26,10	6,20	Filet de bœuf	
29,50	9,20	Côtelette de veau grillé	




# RIZ

---

19,20	3,20	Paella mixte (viande et poisson) (min 2 personnes) P/P	  
28,50	7,20	Riz "caldoso" de grosses crevettes rouges(min 2 personnes) P/P	     

# GARNITURES

---

3,50	3,50	Pommes de terre frite maison	
3,50	3,50	Légumes sautés	
2,50	2,50	Sauce au poivre vert	  

2,65    Inclus    Pain et l'huile d'olive



## NOS SPÉCIALITÉS

Servi avec petit salade assaisonnée  
et les pommes de terre Sua



PVP € Demi-  
pension

34,00 14,30 Côte de bœuf de maturation supérieure  
à 30 jours (min 2 personnes) P/P

19,00 5,20 Anchois de Cantabria



28,00 7,20 Cabillaud à la façon Sua



12,00 Inclus Poivrons de Navarra confits maison



16,00 3,20 Asperges de Mendavia, salade verte  
et mayonnaise de truffe



27,00 7,20 Entrecôte

28,50 7,20 Riz "caldo" de grosses crevettes  
rouges (min 2 personnes) P/P



## DESSERTS

7,95 Inclus Tarte fine aux pommes et glace vanille



7,95 Inclus Sorbet au citron et effervescen de lime



7,95 Inclus Gratin de fruits de saison, sabayon  
et crème de framboise



8,50 Inclus Brownie à la crème de whisky



8,50 Inclus Ananas à la sauce au rhum et  
glace vanille



2,95 Inclus Glace maison (par boule)\*

\* Demander au maître

Prices in euros - 7% Taxe incluse

Gäste mit Halbpension dürfen ein Gericht als Vorpeise auswählen und auch ein Hauptgericht aus Fleisch oder Fisch, sowie einen Nachtisch erwählen.

...

En demi-pension, vous pouvez choisir une entrée, un plat principal entre viandes ou poissons et un dessert au choix.

...

**С полупансионом Вы можете выбрать первое блюдо среди закусок, основное блюдо - мясное или рыбное и десерт.**

Nach dem Europäischen Verordnung EG 1169/2011 auf die richtige Kennzeichnung von Lebensmittelallergenen, bieten wir Ihnen die folgende Anleitung, wo Sie die Zeichnung für jede Allergie erkennen können.

Das Hotel kann das völlige fehlen jeglicher allergenspuren nicht garantieren, die nicht als Zutaten unseren gerichte beschrieben werden. Deshalb, wenn sie auf einen der Komponente allergisch oder intolerant sind, bitte kontaktieren sie mit unserem restaurantpersonal für weitere und ausführliche information.

Vielen dank

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 a un ingredient, nous vous prions de le communiquer a notre personnel pour de plus amples informations.

Merci

Следуя Регламенту ЕС 1169/2011 о правильности маркировки пищевых аллергенов мы предлагаем Вашему вниманию следующее руководство, чтобы Вы могли легко различать различные значки, указывающие на аллергены.

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



Enthält Sulfit / Contient Sulfate / содержит сульфиты



Enthält Erdnuss - Nüsse  
Contient Cacahouète - fruits secs / Содержит арахис - Орехи



Enthält Gluten / Contient Gluten / содержит клейковину



Enthält Ei / Contient Œuf / Содержит Яйца



Enthält Trockenfrüchte / Contient Fruits Secs / Содержит сухие фрукты



Enthält Soja - Sesam Samen  
Contient Soja - Graine de sésame / Содержит сою / Семена кунжута



Enthält Fisch / Contient Poisson / Содержит рыбу



Enthält Meeresfrüchte - Krebstiere - Meeresfrücht  
Contient Fruits de Mer - Mollusques  
Содержит морепродукты - Ракообразные - Моллюски



Enthält Milch / Contient Lait / Содержит Молоко



Ebthält Senf / Contient Moutarde / Содержит горчицу



Enthält Sellerice - Lupinen  
Contient Céleri - Lupins / Содержит сельдерей - Люпины

Die verwendeten Öle sind Olivenöl, Sonnenblumenöl und 100% Pflanzenfett.

Les huiles utilisées sont d'olive, girasol et graisse 100 % végétale

Используемое масло состоит из оливок, подсолнечного масла и 100%растительного жира.