

# Sands

Menú para la cena, disponible de 18:30 a 21:30

Bienvenido al restaurante Sands, nuestro equipo se complace en presentar su menú de temporada, que combina el método tradicional francés, con una mezcla de cultura polinesia. Trabajando en colaboración con productores y pescadores locales, nuestro chef le presentará los mejores platos polinesios. Abierto todos los días, con un buffet de barbacoa los miércoles, nuestro equipo se alegra en darle la bienvenida en el lugar más hermoso de Bora Bora.

Nuestro chef lo guiará a través de este menú, con la selección del chef, platos tradicionales, productos sin gluten y opciones vegetarianas.



Algunos de nuestros platos contienen alérgenos alimentarios, la lista d'alérgenos reportables que contienen nuestros platos está disponible a pedido. Nuestros platos están sujetos a modificaciones o falta de disponibilidad debido a dificultades de suministro en Bora Bora. Disculpe las molestias.

ディナー提供時間 18.30 時から 21.30 時

サンズレストランへようこそ。私どもチームは、フレンチのクッキングメソッドとポリネシアンカルチャーを組み合わせ、季節に合わせたお食事をお客様へご用意いたしました。地元農家や漁師の協力のもと、シェフが最高のポリネシアン料理をご提供いたします。営業は毎日、また水曜夜についてはバーベキュービュッフェとショーのイベントがございます。ボラボラでの最高の思い出を是非お楽しみください。

メニューには次の各マークが付いています。シェフのおすすめ 地元伝統料理 グルテンフリー ベジタリアン



お食事の中にはアレルギーを含むものもございます。食物アレルギーのある方はご対応させていただきますのでスタッフへお知らせください。

予告なしにメニューの変更や中止があることもございます。予めご了承くださいませ。

*Nuestros precios se expresan en francos pacíficos (CFP), todos los impuestos incluidos (13% de impuestos y 5% de cargo por servicio).*

表示価格はパシフィックフラン(CFP)で、13%の消費税と5%のサービスチャージが含まれています。

# Refrescos / お飲み物

Thé Glacé maison à la vanille

Té helado casero con vainilla

自家製バニラアイスティー

650

Thé vert Glacé maison à la menthe

Té verde casero con menta

自家製アイスミントグリーンティー

650

Caffé Latté glacé à la Vanille

Caffé Latté helado con vainilla

アイスバニララテ

650

Noix de coco Fraiche

Coco fresco

フレッシュココナッツ

990

Jus de fruit frais du jour

Zumo de fruta fresca del día

本日のフレッシュジュース

990



Entradas, ensaladas & bowls

前菜



Sands

**Tartare d'espadon / Tartar de pez espada** *Cítricos, cilantro, semillas de chía, vinagreta de vainilla*  
メカジキのタルタル シトラスフルーツのシュプリーム、コリアンダー、チアシード、バニラドレッシング  
2650



 **Tartare de Thon rouge & Mahi Mahi / Tartar de atún rojo y Mahi Mahi** *Leche de coco, curry rojo*  
クロマグロとマヒマヒのタルタル ココナッツミルク、レッドカレー  
2550



**Sashimi du moment / Sashimi del momento** *Salsa de soja*  
本日のお魚のお刺身 醤油付き  
2550



**Salade Grecque / Ensalada griega** *Ensalada de lechugas, pepino, queso feta, aceitunas negras, cebolla, tomate, pimiento, queso y salsa de menta, pan pita*  
ギリシャサラダ ベビーリーフ、キュウリ、フェタチーズ、黒オリーブ、タマネギ、トマト、ピーマン、カッテージチーズとミントのドレッシング、ピタパン  
2600



**Asian Bowl** *Ensalada de edamame, tofu a la parilla, wakame, anguila marinada y ahumada, vinagreta de ponzu*  
アジアンボウル 枝豆、焼き豆腐、ワカメ、スモークウナギの照り焼きソース、ポン酢ドレッシング  
2650



**Tradicional "Poisson cru" polinesio** *Atún rojo crudo, leche de coco, tomate, zanahoria, pepino, cebolla roja, limón*  
トラディショナルタヒチアン “ポワソクリュ” 生クロマグロ、ココナッツミルク、トマト、ニンジン、キュウリ、赤タマネギ、ライム  
2650



Platos principals

メインディッシュ



Sands..

## Del mar / 魚料理

**Poisson du lagon / Pescado de la laguna a la parrilla (Pez del día)** *En corteza de coco, gratinado de uru con leche de coco, crema de jengibre*  
ラグーンフィッシュのグリル (本日のお魚) ローストココナッツのクラスト、“ウル”パンの実とココナッツミルクのグラタン、ジンジャークリーム  
3400



**Filet de bar grillé / Filete de lubina a la plancha** *Puré de batata, plátano fei asado, salsa de vino "Blanc de Corail"*  
スズキのグリル サツマイモのマッシュ、フェイバナナのロースト、“ブラン・ド・コライユ”ワインソース  
3400

**Mahi Mahi en Miso Marinado, reducción de miso, té verde soba**  
味噌マヒ マヒマヒの味噌マリネ、味噌ソース、茶そば  
15 minutos de preparación / お待ち時間 15 分  
3900

## Del carnicero / 肉料理

**Pollo satay wok de verduras con sésamo**  
チキンサテ 野菜のフライとごま  
3150

**Entrecot Patatas gratinadas con salsa de queso azul**  
リブアイステーキ ジャガイモのロースト、ブルーチーズソース  
3900

**Pluma Ibérica (se sirven raras - semirraras)** *Patatas y verduras asadas, salsa de mostaza a la antigua usanza*  
イベリコ豚 (ミディアムレア) フィンガリングポテトのロースト、トラディショナルマスタードソース  
4400



**Pastas (servidas con queso parmesano) / パスタ (パルメザンチーズ付き)**

**Arrabiata Spaghetti, salsa de tomate, chile, aceituna negra**

アラビアータ スパゲッティ、トマトソース、トウガラシ、黒オリーブ



2900

**Al Ragu (Boloñesa) Spaghetti, carne de res, salsa de tomate, cebolla, ajo**

アルラグー(ボロネーズ) スパゲッティ、牛肉のラグー、トマトソース、タマネギ、ニンニク

2900

**Baby Poulpe de Tahiti Gansette pasta, pulpo, tomate, cebolla, ajo**

ベイビータヒチアンオクトパス ショートパスタ、タコ、トマト、タマネギ、ニンニク

2900

**Carbonara Tagliatelle, crema, panceta, cebolla, yema de huevo, tomillo**

カルボナーラ タリアテッレ、クリームソース、パンチェッタ、タマネギ、卵黄、タイム

2950

**Pesto Penne, albahaca, ajo, piñones**

ペスト ペンネ、バジル、ニンニク、松の実



2950

**Vegetariano / ベジタリアン**

**Tofu Arroz frito con verduras, tofu frito**

トウフ お米と野菜のソテー、豆腐のフライ



2900

**Tempura vegetariana Verduras, salsa asiática**

ベジタリアン天ぷら アジアンソース



2400



# Postres デザート

**Rhubarbe / Ruibarbo** – *Emulsión de ruibarbo y fresa con vino dulce de Tahití, helado de ruibarbo*  
ルバーブ – ルバーブとストロベリー、タヒチアンスイートワインのエマルジョン、自家製ルバーブのアイスクリーム  
1900



**Chocolate con praliné** – *Milhojas de chocolate crujiente y praliné de chocolate, turrón de avellanas*  
チョコレートプラリネ – チョコレートプラリネのサクサクとしたミルフィーユ、ヘーゼルナッツのヌガティータ  
1900



**Cerise / Cereza** – *Mousse de guinda y amarena, galletas sacher, chantilly*  
チェリー – モレロチェリーとアマレーナチェリー、ビスケット、シャンティ  
1900

**Frutas de Fenua** – *Coco, mango, piña con jengibre, limoncillo*  
フェヌアフルーツ – ココナッツ、ジンジャーフレーバーのマンゴーとパイナップル、レモングラス  
1900