



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA \*\*\*\*



## BOWLS & SALADS

<b>Gazpacho de temporada</b> 10 € * preguntar por el sabor a nuestro equipo de sala —  Preguntar al equipo de sala	<b>Tomatitos a la llama</b> 12 € con straciatella y pesto de pistacho y curry verde 
<b>Ensalada de berros y queso de cabra</b> 11 € caramelizado, membrillo de calabaza y migas de especias dulces 	<b>Hummus de garbanzos</b> 10 € con ensalada de hierbas aromáticas, aceitunas, cebolla roja y aliño de especias 
<b>Ensalada de langostinos</b> 12 € en tempura, aderezados con una salsa cremosa y ligereamente picante 	<b>Poké bowl de salmón</b> 14 € sobre base de arroz de sushi, aguacate, zanahoria, edamame, mango, cebolla crunchy y salsa de mango agripicante 

## PICAR Y COMPARTIR

<b>Tabla de quesos canarios</b> 19 € con frutos secos y mermelada de temporada 	<b>Tabla de jamón ibérico</b> 19 € con pan de cristal y tumaca 
<b>Variedades papa canaria arrugadas</b> 9 € con mojo picón, mojo verde de cilantro y almogrote 	<b>Croquetas de temporada</b> 12 € —  Preguntar al equipo de sala
<b>Ensaladilla rusa</b> 13 € acompañada de tartar de atún rojo y encurtidos 	<b>Tataki de atún rojo</b> 14 € con cogollo aliñado con matices cítricos y salsa de sésamo y miso 
<b>Pizza de mozzarella y parmesano</b> 12 € con cebolla y sobrasada 	<b>Aguachile de mango-pasión</b> 13 € con salmón marinado, pepino, aguacate y huevas de yuzu 
<b>Setas de temporada</b> 12 € con espárragos trigueros a la brasa, polenta, huevo poché y crujiente de batata 	<b>Berenjena marinada</b> 11 € lacada a la brasa, salsa romesco, crema agria y ensalada de hojas frescas 
<b>Tortilla vaga de langostinos</b> 12 € al ajillo, huevas de arenque y aderezo de kimchie 	

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, comuníquelo a nuestro personal.



## ESENCIALES

<p><b>Bife ancho de black angus</b> <span style="float: right;"><b>18€</b></span> a la brasa acompañado de pimientos del piquillo cnfitados </p>	<p><b>Lubina frita</b> <span style="float: right;"><b>18€</b></span> acompañada de mojo rojo y alioli de ajo tostado </p>
<p><b>Carrilleras de cerdo ibérico</b> <span style="float: right;"><b>16€</b></span> al vino tinto con crema aligot y mojo rojo </p>	<p><b>Salmón a la brasa</b> <span style="float: right;"><b>16€</b></span> con salsa de curry rojo, verduritas y hierbas anisadas </p>
<p><b>Bowl de pollo</b> <span style="float: right;"><b>15€</b></span> a baja temperatura con salsa satay de cacahuets y leche de coco, sobre base de arroz basmati aromatizado y mix de hierbas frescas </p>	<p><b>Pulpo al carbón</b> <span style="float: right;"><b>16€</b></span> con papa Canaria, mojo mole y cilantro </p>
<p><b>Arroz de pollo adobado</b> <span style="float: right;"><b>15€</b></span> a la brasa y alioli de ajo tostado </p>	<p><b>Burger vaca Blue 17</b> <span style="float: right;"><b>16€</b></span> con queso gouda, tomate canario, lechuga, bacon, mayonesa de trufa y acompañada de papas fritas (añadir huevo +1€) </p>
<p><b>Pasta del día</b> <span style="float: right;"><b>12€</b></span>  Preguntar al equipo de sala</p>	<p><b>Beyond burger con veganesa</b> <span style="float: right;"><b>15€</b></span> con lechuga, pepino, tomate, veganesa y acompañada de papas fritas (añadir huevo +1€) </p>

## POSTRES

<p><b>Tiramisú</b> <span style="float: right;"><b>6€</b></span> </p>	<p><b>Cremoso de chocolate</b> <span style="float: right;"><b>6€</b></span> con helado de caramelo salado y cacahuets </p>
<p><b>Fresas con nata</b> <span style="float: right;"><b>7€</b></span> y merengue de sésamo garrapiñado </p>	<p><b>Ceviche de frutas de temporada</b> <span style="float: right;"><b>7€</b></span> con leche de tigre de coco y sorbete de albahaca lima y miel</p>

- GLUTEN
- LECHE
- FRUTOS CÁSCARA
- SULFITOS
- APIO
- PESCADOS
- SOJA
- MOSTAZA
- CRUSTÁCEOS
- ALTRAMUCES
- HUEVO
- MOLUSCOS
- SÉSAMO
- CACAHUETES

\* Disponemos de panes sin gluten

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, comuníquelo a nuestro personal.