



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

# • BLUE 17 •

## BOLS & SALADES

<b>Gaspacho de fruits de saison</b> <b>8,5 €</b> *Demandez les saveurs disponibles à notre équipe	<b>Ramen au bacon ibérique frit</b> <b>14,5 €</b> et à l'œuf salé, nouilles, algues nori et légumes
<b>Salade de mangue, fraise et cresson</b> <b>10,5 €</b> au rouleau de chèvre caramélisé au miel d'orange et sa vinaigrette à la pistache et aux raisins secs	<b>Salade de pâtes aux 7 parfums</b> <b>10,5 €</b> Tomate, thon, basilic, huile, poivre, ail et olives noires
<b>Caprese "Blue 17"</b> <b>10 €</b> à la mousse de stracciatella fumée, dés de tomates du jardin et sa sauce mojo au basilic vert	<b>Poké bowl de saumon</b> <b>11,5 €</b> sur une base de riz de sushi, avocat, carotte, édamamé, mangue, oignon croustillant et sauce à la mangue aigre-picante

## GRIGNOTER & PARTAGER

<b>Ardoise de fromages</b> <b>14,5 €</b> canariens sélectionnés par "Queso Project"	<b>Ardoise d'épaule de jambon ibérique</b> <b>18,5 €</b> et son pain de cristal, tomates hâchées et huile d'olive
<b>Variété de pommes de terre canariennes "ridées"</b> <b>7,5 €</b> à la sauce mojo rouge picante, sauce mojo verte à la coriandre et almogroté (pâté de fromage affiné, ail, huile d'olive et sauce mojo)	<b>Croquettes panées au Panko (au choix) :</b> <b>7,5 €</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Champignons, épinards et fromage avec émulsion d'ail rôti (6 unités)</li><li>• Encornets du Sahara à l'encre avec aioli d'avocat (6 unités)</li><li>• Croquettes de bouillon de maïs à l'émulsion d'avocat (6 unités)</li></ul>
<b>Salade russe aux crevettes</b> <b>9,5 €</b> en escabèche de carotte aux petites crevettes croustillantes, huile de crustacés et papadum à la poudre d'algues	<b>Oeufs frits "cassés"</b> <b>15 €</b> au thon rouge, dés d'avocat rôtis au feu et sauce hollandaise truffée
<b>Pizza "grecque"</b> <b>11,5 €</b> Pain pita fait maison sur le moment à la mozzarella fraîche de bufflonne, olives marinées faites maison, tomates cerises rôties et zest de citron mariné	

*Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez en informer notre personnel.*

# • B L U E 1 7 •

## PLATS PRINCIPAUX

<b>Lasagne végétale</b> d'aubergine rôtie à la flamme et sa bolognaise d'aubergines, sauce béchamel au citron et gratin au fromage affiné des Canaries	<b>12,5 €</b>	<b>Bol de Poulet</b> cuit à basse température accompagné d'une sauce Satay, de cacahouètes et lait de coco sur un lit de riz basmati aromatisé et mix d'herbes fraîches	<b>13,5 €</b>
<b>Légumes marinés en escabèche</b> sur leur mousse de pomme de terre truffée	<b>11,5 €</b>	<b>Joues de porc ibérique</b> au vin rouge et son parmentier de pommes de terre et huile de persil	<b>14,5 €</b>
<b>Saumon cuit à basse température</b> sur son lit de tagliatelles à la crème de saumon et d'aneth	<b>14,5 €</b>	<b>Hamburguer de boeuf Blue 17</b> Au gouda affiné 36 mois, tomate canarienne, laitue, bacon, mayonnaise à la truffe et accompagné de frites. (ajouter oeuf +1€)	<b>15 €</b>
<b>Beyond Burger à la véganaise truffée</b> tomate canarienne, laitue et concombre accompagné de frites (ajouter un œuf +1€)	<b>14,5 €</b>		

## DESSERTS

<b>Cookie cuit sur le moment</b> accompagné de glace à la vanille (temps de cuisson: 10mn)	<b>6,5 €</b>	<b>Tartelettes du jour</b> de notre pâtissier Ambrosio	<b>5,5 €</b>
<b>Bol de fruits</b> de saison à la mousse de banane caramélisée et huile de menthe	<b>6 €</b>	<b>Cheesecake d'Oreo</b> et ses miettes d'Oréo et fromage crémeux	<b>6,5 €</b>
<b>Brownie au chocolat</b> à la glace aux cerises et poudre de pistache	<b>5 €</b>		

\* Des pains sans gluten sont disponibles

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez en informer notre personnel.