



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

• DESAYUNOS •

TOSTAS

HUEVOS BENEDICTINE <i>trufados con setas salteadas</i> 🌾 🍳 🥚	6,5€	TUMACA DE TOMATE CANARIO <i>con paletilla Ibérica</i> 🌾	4€
AGUACATE SOBRE CREMA DE TOMATE <i>salsa de almendras y mix de semillas</i> 🌾 🍳	4,5€	AGUACATE SOBRE CREMA DE TOMATE + PALETILLA <i>salsa de almendras y mix de semillas</i> 🌾 🍳	7,5€
AGUACATE SOBRE CREMA DE TOMATE + PALETILLA Y HUEVO <i>salsa de almendras y mix de semillas</i> 🌾 🍳 🥚	8,5€	AGUACATE SOBRE CREMA DE TOMATE + SALMÓN AHUMADO <i>salsa de almendras y mix de semillas</i> 🌾 🍳 🐟	7,5€
AGUACATE SOBRE CREMA DE TOMATE + SALMÓN AHUMADO + HUEVO <i>salsa de almendras y mix de semillas</i> 🌾 🍳 🐟 🥚	8,5€	MANTEQUILLA Y MERMELADAS <i>caseras (preguntar por las opciones del día)</i> 🌾 🍳	2€

HUEVOS

MINITORTILLAS DE PAPAS TRUFADAS 🍳	5,5€	HUEVOS REVUELTOS DE BACON 🍳	4,5€
TACO DE MAÍZ <i>Con tortilla francesa, tomate canario, aguacate, queso y rúcula</i> 🌾 🍳 🥚	5€		

SÁNDWICHES

SÁNDWICH MIXTO <i>en pan de brioche con pavo braseado y queso emmental. Suplemento huevo benedictino: +1€</i> 🌾 🍳 🥚	4,5€	SÁNDWICH MIXTO GOURMET <i>de pan brioche con paletilla ibérica y queso trufado</i> 🌾 🍳	5,5€
SÁNDWICH CLUB <i>de pollo al curry</i> 🌾 🍳 🥚 🥑	6,5€	FOCACCIA DE SALMÓN <i>rellena de crema de aceitunas negras, aguacate, rúcula y parmesano</i> 🌾 🍳 🐟 🥑	6,75€
CROISSANT MIXTO <i>De pavo braseado, queso brie y rúcula</i> 🌾 🍳	4,5€	CROISSANT VEGETAL <i>al pesto de albahaca y tomates deshidratados</i> 🌾 🍳 🍳 🍳	4€

• DESAYUNOS •

BOWLS

BOWL DE AÇAÍ

5€

Con plátano caramelizado, kiwi, arándanos, pipas de calabaza, coco rallado y granola



BOWL DE YOGURT

4,5€

Con chía, fresas, piña, plátano caramelizado, pipas de calabaza y granola



SWEET

LAS TARTITAS RICAS DE NUESTRO PASTELERO AMBROSIO

5€



Consulte los alérgenos de las tartas del día con nuestro personal

COOKIES RECIÉN HORNEADAS

2,5€



BOLLERÍA

2€

croissants, donuts de chocolate, palmeras de chocolate, napolitanas...



Consulte los alérgenos de las tartas del día con nuestro personal

PANCAKES

6€

Con espuma de plátano caramelizado, sirope de arce y fresas



PACK MINI BRUNCH

10,5 €

DISFRUTE DEL PACK DESAYUNO BLUE 17

1 • TOSTA A ELEGIR:

- Sándwich mixto de pan de brioche con pavo braseado y queso emmental
- Tumaca de tomate canario con paletilla ibérica
- Mantequilla y mermeladas caseras
- Aguacate sobre crema de tomate, salsa de almendras y mix de semillas



Suplemento 3,00€:
paletilla ibérica
o salmón ahumado

Suplemento 1,00€:
huevo

2 • MINI BOWL DE AÇAÍ

- Con plátano caramelizado, kiwi, arándanos, pipas de calabaza, coco rallado y granola

3 • MINI BOLLERÍA A ELEGIR:

- 1/2 ración de pancakes
- Cookie recién horneada

4 • ZUMO DE NARANJA

5 • CAFÉ, TÉ O INFUSIÓN

• DESAYUNOS •

ZUMOS & SMOOTHIES

ZUMO DE NARANJA <i>natural</i>	4,5€	SMOOTHIE "GREEN REVIVE" <i>De kale, plátano, mango, hierba de limón y zumo de manzana</i>	5,5€
SMOOTHIE "MANGO DREAM" <i>De pera, mango y zumo de naranja</i>	5,5€	SMOOTHIE "AÇAÍ KICK" <i>De açai, fresa, arándanos, mango y zumo de naranja</i>	5,5€
SMOOTHIE "COCO CRUSH" <i>De piña, coco y zumo de piña</i>	5,5€		

CAFÉS

ESPRESSO	2,10€
CORTADO ☼	2,20€
AMERICANO	2,20€
CAFÉ CON LECHE ☼	2,30€
LECHE Y LECHE ☼	2,50€
VIENTÉS ☼	3,25€
CAPPUCCINO ☼	2,90€
BARRAQUITO ☼ <i>café, leche condensada, Liqueur 43, leche, canela, limón</i>	4,75€
ESPECIALES CON ALCOHOL	5,5€
CHOCOLATE ☼	3,25€

INFUSIONES

EARLY GREY	2,5€
ENGLISH BREAKFAST	2,5€
MELOCOTÓN Y MANGO	2,5€
TÉ VERDE	2,5€
MENTA POLEO	2,5€
MANZANILLA	2,5€
ROOIBOS	2,5€

* pregunta por nuestras leches vegetales

*Pregunta por adaptaciones vegetarianas y veganas de los platos

☼ GLUTEN

☼ LECHE

☼ FRUTOS CÁSCARA

☼ SÉSAMO

☼ SOJA

☼ APIO

☼ SULFITOS

☼ PESCADOS

☼ MOSTAZA

☼ HUEVO

☼ Podría contener varios alérgenos

* Disponemos de panes sin gluten

* Impuestos incluidos.

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



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

BOWLS & SALADS

Gazpacho de fruta de temporada 9 €

* preguntar por el sabor a nuestro equipo de sala

—  Preguntar al equipo de sala

Ensalada de mango, fresas y berros 11,5 €

con rulo de queso de cabra caramelizado en miel de naranja y vinagreta de pistachos y pasas



Caprese "Blue 17" 10,5 €

con espuma de stracciatella, tacos de tomate de la huerta y mojo verde de albahaca



Crema de calabacín con crutones y yema curada 12 €



Ensalada de pasta a los 7 perfumes 11 €

tomate, atún, albahaca, aceite, pimienta, ajo y aceituna negra



Poké bowl de salmón 13,5 €

sobre base de arroz de sushi, aguacate, zanahoria, edamame, mango, cebolla crunchy y salsa de mango agripicante



PICAR Y COMPARTIR

Tabla de quesos canarios 16 €

seleccionados por "Queso Project"



Tabla de jamón ibérico 21 €

con pan de cristal y tumaca



Variedades papa canaria arrugadas 8,5 €

con mojo picón, mojo verde de cilantro y almogrote



Croquetas rebozadas en panko, elegir entre: 8,5 €

- Setas, espinacas y queso con emulsión de ajos asados (6 unidades)
- Calamar sahariano en su tinta con alioli de aguacate (6 unidades)
- Croquetas de caldo de millo con emulsión de aguacate (6 unidades)

Ensaladilla rusa de gambones 10,5 €

con escabeche de zanahoria, camarones crujientes y papadum con polvo de algas



Huevos rotos 16,5 €

de atún rojo, dados de aguacate a la llama y holandesa trufada



Pizza "griega" 12,5 €






pan de pita casero hecho al momento con mozzarella fresca de búfala, aceitunas maceradas en casa, tomate seco y piel de limón encurtido



ESENCIALES

Lasaña vegetal de berenjenas a la llama, con boloñesa de berenjenas, bechamel de limón y gratinada con queso parmesano  	14€	Bowl de pollo a baja temperatura con salsa tatay de cacahuets y leche de coco, sobre base de arroz basmati aromatizado y mix de hierbas frescas    	15€
Verduras a la brasa escabechadas sobre puré de papa trufada   	12€	Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto con puré de papas parmentier y aceite de perejil  	15,5€
Salmón al horno sobre tagliatelle a la crema de salmón y eneldo     	14€	Burger vaca Blue 17 con queso gouda madurado 36 meses, tomate canario, lechuga, bacon, mayonesa de trufa y acompañada de papas fritas (añadir huevo +1€)  	16€
Beyond burger con veganesa con lechuga, pepino, tomate, veganesa y acompañada de papas fritas (añadir huevo +1€)  	15€		

POSTRES

Cookie recién horneada con helado de vainilla · Pedir con 10 minutos de antelación   	7€	Tartitas del día De nuestro pastelero "Ambrosio"  Preguntar al equipo de sala	6€
Bowl de frutas de temporada de temporada con espuma de plátano caramelizado y aceite de hierbabuena   	7€	Tarta de queso de Oreo con tierra de Oreo y crema de queso    	7€
Brownie de chocolate con helado de cerezas y polvo de pistacho    	7,5€		

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

* Disponemos de panes sin gluten

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