



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

• D E S A Y U N O S •

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 REVUELTO 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€

• D E S A Y U N O S •

BOWLS

BOWL DE AÇAÍ

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



5€

BOWL DE YOGURT

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



4,5€

SWEET

LAS TARTITAS RICAS DE NUESTRO PASTELERO AMBROSIO



Consulte los alérgenos de las tartas del día con nuestro personal

BOLLERÍA

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



Consulte los alérgenos de las tartas del día con nuestro personal

5€

COOKIES RECIÉN HORNEADAS



2,5€

PANCAKES

Con espuma de plátano caramelizado, sirope de arce y fresas



6€

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

• D E S A Y U N O S •

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 açaí, 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€
VIENÉS 	3,25€
CAPPUCCINO 	2,90€
BARRAQUITO 	4,75€
<i>café, leche condensada, Liqueur 43, leche, canela, limón</i>	
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

 SÉSAMO

 SULFITOS

 HUEVO

 LECHE

 SOJA

 PESCADOS

 Podría contener varios alérgenos

 FRUTOS CÁSCARA

 APIO

 MOSTAZA

* Disponemos de panes sin gluten



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

• B L U E 1 7 •

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 12€
y yema curada
   

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"
 

Variedades papa canaria arrugadas 8,5€
con mojo picón, mojo verde de cilantro
y almogrote


Ensaladilla rusa de gambones 10,5€
con escabeche de zanahoria, camarones
crujientes y papadum con polvo de algas
    

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
  

Tabla de jamón ibérico 21€
con pan de cristal y tumaca


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

Huevos rotos 16,5€
de atún rojo, dados de aguacate
a la llama y holandesa trufada
   

• B L U E 1 7 •

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 cacahuetes 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"	6€
— Preguntar al equipo de sala			
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€		

* Disponemos de panes sin gluten

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