



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

# • BLUE 17 •

## BOLS & SALADES

### Gaspacho de fruits de saison 8,5 €

\*Demandez les saveurs disponibles à notre équipe

—  Demandez à l'équipe de salle

### Salade de mangue, fraise et cresson 10,5 €

au rouleau de chèvre caramélisé au miel d'orange et sa vinaigrette à la pistache et aux raisins secs

—    

### Caprese "Blue 17" 10 €

à la mousse de stracciatella fumée, dés de tomates du jardin et sa sauce mojo au basilic vert

—   

### Ramen au bacon ibérique frit 14,5 €

et à l'œuf salé, nouilles, algues nori et légumes

—    

### Salade de pâtes aux 7 parfums 10,5 €

Tomate, thon, basilic, huile, poivre, ail et olives noires

—  

### Poké bowl de saumon 11,5 €

sur une base de riz de sushi, avocat, carotte, édamamé, mangue, oignon croustillant et sauce à la mangue aigre-picante

—   

## GRIGNOTER & PARTAGER

### Ardoise de fromages 14,5 €

canariens sélectionnés par "Queso Project"

—  

### Variété de pommes de terre canariennes "ridées" 7,5 €

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)

— 

### Salade russe aux crevettes 9,5 €

en escabèche de carotte aux petites crevettes croustillantes, huile de crustacés et papadum à la poudre d'algues

—     

### Pizza "grecque" 11,5 €












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

### Ardoise d'épaule de jambon ibérique 18,5 €

et son pain de cristal, tomates hâchées et huile d'olive

— 

### Croquettes panées au Panko (au choix) : 7,5 €

- Champignons, épinards et fromage avec émulsion d'ail rôti (6 unités)    
- Encornets du Sahara à l'encre avec aioli d'avocat (6 unités)    
- Croquettes de bouillon de maïs à l'émulsion d'avocat (6 unités)   

### Oeufs frits "cassés" 15 €


au thon rouge, dés d'avocat rôtis au feu et sauce hollandaise truffée

—     
















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

# • BLUE 17 •

## PLATS PRINCIPAUX

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

## DESSERTS

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

\* Des pains sans gluten sont disponibles

-  GLUTEN  POISSON  ŒUFS  CÉLÉRI
-  LAIT  SOJA  MOLLUSQUES  LUPINS
-  FRUITS SECS  MOUTARDE  SÉSAME
-  SULFITES  FRUITS DE MER  CACAHUËTES

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