



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



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



Légumes marinés en escabèche

11,5 €

sur leur mousse de pomme de terre truffée



Joues de porc ibérique

14,5 €

au vin rouge et son parmentier de pommes de terre et huile de persil



Saumon cuit à basse température

14,5 €

sur son lit de tagliatelles à la crème de saumon et d'aneth



Hamburguer de boeuf Blue 17

15 €

Au gouda affiné 36 mois, tomate canarienne, laitue, bacon, mayonnaise à la truffe et accompagné de frites. (ajouter oeuf +1€)



Beyond Burger à la véganaise truffée

14,5 €

tomate canarienne, laitue et concombre accompagné de frites (ajouter un œuf +1€)



DESSERTS

Cookie cuit sur le moment

6,5 €

accompagné de glace à la vanille (temps de cuisson: 10mn)



Tartelettes du jour

5,5 €

de notre pâtissier Ambrosio



Demandez à l'équipe de salle

Bol de fruits

6 €

de saison à la mousse de banane caramélisée et huile de menthe



Cheesecake d'Oreo

6,5 €

et ses miettes d'Oréo et fromage crémeux



Brownie au chocolat

5 €

à la glace aux cerises et poudre de pistache



* 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.