



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

# • BLUE 17 •

## BOWLS & SALADS

**Gazpacho de fruta de temporada 8,5€**  
\*preguntar por el sabor a nuestro equipo de sala

**Ramen de panceta ibérica frita 14,5€**  
con huevo curado, noodles, alga nori y verduras

**Ensalada de mango, fresas y berro 10,5€**  
con rulo de queso de cabra caramelizado en miel de naranja y vinagreta de pistachos y pasas

**Ensalada de pasta a los 7 perfumes 10,5€**  
tomate, atún, albahaca, aceite, pimienta, ajo y aceituna negra

**Caprese "Blue 17" 10€**  
con espuma de stracciatella ahumada, tacos de tomate de la huerta y mojo verde de albahaca

**Poké bowl de salmón 11,5€**  
sobre base de arroz de sushi, aguacate, zanahoria, edamame, mango, cebolla crunchy y salsa de mango agripicante

## PICAR & COMPARTIR

**Tabla de quesos canarios 14,5€**  
seleccionados por "Queso Project"

**Tabla de jamón ibérico 18,5€**  
con pan de cristal y pan tumaca

**Varietades de papa canaria arrugadas 7,5€**  
con mojo picón, mojo verde de cilantro y almogrote

**Croquetas rebozadas en Panko, elegir entre: 7,5€**

- Setas, espinacas y queso 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 9,5€**  
en escabeche de zanahoria con camarones crujientes, aceite de crustáceos y papadum con polvo de algas

**Huevos rotos 15€**  
de atún rojo, dados de aguacate a la llama y holandesa trufada

**Pizza "griega" 11,5€**  
pan de pita casero hecho al momento con mozzarella fresca de búfala, aceitunas maceradas en casa, cherrys asados y piel de limón encurtida

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

# • BLUE 17 •

## ESENCIALES

<b>Lasaña vegetal de berenjena</b> a la llama con boloñesa de berenjenas, bechamel de limón y gratinada con queso canario curado	<b>12,5 €</b>	<b>Bowl de pollo</b> a baja temperatura con salsa satay, de cacahuets y leche de coco, sobre base de arroz basmati aromatizado y mix de hierbas frescas	<b>13,5 €</b>
<b>Verduras a la brasa escabechadas</b> sobre espuma de papa trufada	<b>11,5 €</b>	<b>Carrilleras de cerdo ibérico</b> al vino tinto con puré de papas parmentier y aceite de perejil	<b>14,5 €</b>
<b>Salmón a baja temperatura</b> sobre tagliatelle a la crema de salmón y eneldo	<b>14,5 €</b>	<b>Burger de vaca Blue 17</b> con queso gouda madurado 36 meses, tomate canario, lechuga, bacon, mayonesa de trufa y acompañada de papas fritas. (añadir huevo +1€)	<b>15 €</b>
<b>Beyond Burger con veganesa trufada</b> tomate canario, lechuga y pepino acompañada de papas fritas (añadir huevo +1€)	<b>14,5 €</b>		

## POSTRES

<b>Cookie recién horneada</b> con helado de vainilla	<b>6,5 €</b>	<b>Tartitas del día</b> de nuestro pastelero Ambrosio	<b>5,5 €</b>
<b>Bowl de frutas de temporada</b> de temporada con espuma de plátano caramelizado y aceite de hierbabuena	<b>6 €</b>	<b>Tarta de queso de Oreo</b> con tierra de Oreo y crema de queso	<b>6,5 €</b>
<b>Brownie de chocolate</b> con helado de cerezas y polvo de pistacchio	<b>5 €</b>		

\* Disponemos de panes sin gluten

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