



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

• BLUE 17 •

BOWL & SALATE

Gazpacho mit Früchten der Saison 8,5 €

Fragen Sie unser Personal nach der Geschmacksrichtung

—  Fragen Sie unser Team

Mango-, Erdbeere- und Brunnenkresse-Salat 10,5 €

mit karamellisierter Ziegenkäserolle in Orangenhonig und Pistazien-Rosinen-Vinaigrette

—   

Caprese "Blue 17" 10 €

mit geräuchertem Stracciatella-Schaum, Gartentomaten in Stückchen und grüner Basilikum-Mojo-Sauce

—   

Ramen mit frittiertem Iberico-Bauchfleisch 14,5 €

mariniertem Ei, Nudeln, Nori-Algen und Gemüse

—     

Nudelsalat mit 7 Duftnoten 10,5 €

Tomaten, Thunfisch, Basilikum, Öl, Pfeffer, Knoblauch und schwarzen Oliven

—  

Lachs-Poke-Bowl 11,5 €

auf Sushi-Reis, Avocado, Karotten, Edamame, Mango, knusprigen Zwiebeln und scharf-saurer Mangosauce

—   

SNACK & TEILEN

Käseplatte mit kanarischen Käsesorten 14,5 €

ausgewählt von "Queso Project"

—  

Kanarische Kartoffelsorten 7,5 €

mit scharfer Mojo-Sauce, grüner Koriander-Mojo-Sauce und Almogrote (Paste aus Ziegenkäse mit Knoblauch und roten Pfefferschoten)

— 

Russischer Garnelensalat in Karottenpickles 9,5 €

mit knusprigen Garnelen, Schalentier-Öl und Papadum mit Algenpulver

—      

"Griechische" Pizza 11,5 €

Selbstgebackenes ofenfrisches Fladenbrot mit frischer Büffelmozzarella, hausmarinierten Oliven, gebratenen Cherrytomaten und eingelegten Zitronenschalen












—   

Iberico Schinkenplatte 18,5 €

und spanisches Baguette mit Tomatenaufstrich

— 

Kroketten paniert mit Panko (zur Wahl): 7,5 €

- Pilze, Spinat und Käse-Emulsion mit geröstetem Knoblauch (6 Stück)    
- Tintenfische aus der Sahara in eigener Tinte mit Avocado-Aioli (4 Stück)    
- Kroketten aus Maisbrühe mit Avocado-Emulsion (6 Stück)   

Spiegeleier 15 €

mit rotem Thunfisch, flambierten Avocadostückchen und Trüffel- Hollandaise Sauce

—     




Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

• BLUE 17 •

HAUPTGERICHTE

Flammbierte Auberginen-Gemüselasagne mit Auberginen-Bolognesesauce, Zitronen-Béchamelsauce überbacken mit reifem kanarischen Ziegenkäse	12,5 €	Bowl mit Niedrigtemperatur-Hähnchen und Satay-Sauce aus Erdnüssen und Kokosnussmilch, auf gewürztem Basmati-Reis und frischen Kräutern	13,5 €
—  		—    	
Gegrilltes eingelegtes Gemüse auf Trüffel-Kartoffel-Schaum	11,5 €	Schweinebäckchen vom Iberico Schwein in Rotwein mit Kartoffelpüree nach Parmentier-Art und Petersilienöl	14,5 €
—   		—  	
Niedrigtemperatur-Lachs auf Tagliatelle mit Lachs-Dill-Creme	14,5 €	Rindfleisch-Burger Blue 17 mit 36 Monate gereiftem Gouda-Käse, kanarischen Tomaten, Salat, Speck und Trüffel-Mayonnaise, serviert mit Pommes frites (mit Ei +1€)	15 €
—     		—    	
Beyond Burger mit veganer Mayonnaise kanarischen Tomaten, Salat und Salatgurke, serviert mit Pommes frites (mit Ei +1 €)	14,5 €		
—  			

DESSERT

Frisch gebackenes Cookie mit Vanilleeis (Zubereitungszeit 10 Min)	6,5 €	Törtchen des Tages von unserem Konditor "Ambrosio"	5,5 €
—   		—  Fragen Sie unser Team	
Bowl mit Früchten der Saison karamellisierten Bananenschaum und Minzöl	6 €	Oreo-Käsekuchen mit Oreokrümeln und Käsecreme	6,5 €
—   		—    	
Schokoladen-Brownie mit Kirscheis und Pistazienpulver	5 €		
—    			

* Glutenfreies Brot ist erhältlich

 GLUTENHALTIG	 FISCH	 EIER
 MILCH	 SOJA	 WEICHTIERE
 SCHALENFRÜCHTE	 SENF	 SESAMSAMEN
 SULFITE	 KREBSTIERE	 ERDNÜSSE
 LAUCH	 LUPINE	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.