



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA ****

• BLUE 17 •

BOWLS & SALADS

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

—  Preguntar al equipo de sala

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

—    

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

—    

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

—     

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

—  

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"

—  

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

— 

Ensaladilla Rusa de gambones 9,5€
en escabeche de zanahoria con camarones crujientes, aceite de crustáceos y papadum con polvo de algas

—      

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

—   

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

— 

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)   

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

—    

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

• BLUE 17 •

ESENCIALES

Lasaña vegetal de berenjena

12,5 €

a la llama con boloñesa de berenjenas, bechamel de limón y gratinada con queso canario curado



Verduras a la brasa escabechadas

11,5 €

sobre espuma de papa trufada



Salmón a baja temperatura

14,5 €

sobre tagliatelle a la crema de salmón y eneldo



Beyond Burger con veganesa trufada

14,5 €

tomate canario, lechuga y pepino acompañada de papas fritas (añadir huevo +1€)



Bowl de pollo

13,5 €

a baja temperatura con salsa satay, de cacahuets y leche de coco, sobre base de arroz basmati aromatizado y mix de hierbas frescas



Carrilleras de cerdo ibérico

14,5 €

al vino tinto con puré de papas parmentier y aceite de perejil



Burger de vaca Blue 17

15 €

con queso gouda madurado 36 meses, tomate canario, lechuga, bacon, mayonesa de trufa y acompañada de papas fritas. (añadir huevo +1€)



POSTRES

Cookie recién horneada

6,5 €

con helado de vainilla · Pedir con 10 minutos de antelación



Bowl de frutas de temporada

6 €

de temporada con espuma de plátano caramelizado y aceite de hierbabuena



Brownie de chocolate

5 €

con helado de cerezas y polvo de pistacchio



Tartitas del día

5,5 €

de nuestro pastelero Ambrosio



Tarta de queso de Oreo

6,5 €

con tierra de Oreo y crema de queso



* Disponemos de panes sin gluten

 GLUTEN

 LECHE

 FRUTOS CÁSCARA

 SULFITOS

 APIO

 PESCADOS

 SOJA

 MOSTAZA

 CRUSTÁCEOS

 ALTRAMUCES

 HUEVO

 MOLUSCOS

 SÉSAMO

 CACAHUETES

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