



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

• PETIT-DÉJEUNER •

TOASTS

OEUFS BÉNÉDICTINE 7€ <i>Truffés aux champignons sautés</i> 🌿 🍳 🥑	PAIN À LA TOMATE CANARIENNE 4,5€ <i>Et son épaule de jambon ibérique</i> 🌿
AVOCAT SUR SA CRÈME À LA TOMATE 5,5€ <i>Sauce aux amandes et mix de graines</i> 🌿 🌱	AVOCAT SUR SA CRÈME À LA TOMATE 7,5€ + ÉPAULE IBÉRIQUE <i>sauce aux amandes, mix de graines et épaule ibérique</i> 🌿 🌱
AVOCAT SUR SA CRÈME À LA TOMATE 8,5€ + ÉPAULE IBÉRIQUE ET OEUF <i>sauce aux amandes, mix de graines, épaule ibérique et oeuf</i> 🌿 🌱 🍳	AVOCAT SUR SA CRÈME À LA TOMATE 7,5€ + SAUMON <i>sauce aux amandes, mix de graines et saumon fumé</i> 🌿 🍷 🌱 🐟
AVOCAT SUR SA CRÈME À LA TOMATE 8,5€ + SAUMON ET OEUF <i>sauce aux amandes, mix de graines, saumon fumé et oeuf</i> 🌿 🌱 🐟 🍳	BEURRE ET CONFITURES FAITES MAISON 2,5€ <i>demandez-nous les options du jour</i> 🌿 🍷

OEUFS

MINI-OMELETTES AUX POMMES DE TERRE TRUFFÉES 5,5€ 🍳	OEUFS BROUILLÉS AU BACON 4,5€ 🍳
TACO DE MAÏS 5€ <i>à l'omelette, tomates canarienne, avocat, fromage et roquette</i> 🌿 🍷 🍳	

SANDWICHES

SANDWICH MIXTE 5,5€ <i>au pain de brioche, dinde braisée et fromage emmental (Supplément oeuf Bénédictine: +1€)</i> 🌿 🍳 🥑	SANDWICH MIXTE GOURMET 5,5€ <i>au pain de brioche, épaule ibérique et fromage truffé</i> 🌿 🍷
SANDWICH CLUB 6,5€ <i>au poulet au curry</i> 🌿 🍳 🍷 🥑	FOCACCIA AU SAUMON 6,75€ <i>fournée à la crème d'olives noires, avocat, roquette et parmesan</i> 🌿 🍷 🌱 🐟
CROISSANT MIXTE 4,5€ <i>à la dinde braisée, fromage brie et roquette</i> 🌿 🍷	CROISSANT VÉGÉTARIEN 4€ <i>au pesto de basilic et tomates deshidratées</i> 🌿 🌱 🍷 🍳

• PETIT-DÉJEUNER •

BOWL

BOWL DE AÇAÍ

à la banane caramélisée, kiwi, cassis, graines de courge, noix de coco râpée et granola



5€

BOWL DE YAOURT

à la chia, fraises, ananas, banane caramélisée, graines de courge et granola



4,5€

SWEET

LES DÉLICIEUX GÂTEAUX DE NOTRE CHEF PÂTISSIER AMBROSIO



Vérifiez les allergènes des gâteaux du jour avec notre personnel

5,5€

COOKIES FRAÎCHEMENT CUIITS



3€

VIENNOISERIES

croissants, donuts au chocolat, palmiers, pains au chocolat...



Vérifiez les allergènes des gâteaux du jour avec notre personnel

2,5€

PANCAKES

à la mousse de banane caramélisée, sirop d'érable et fraises



6€

MINI BRUNCH

10,5 €

PROFITEZ DU PAQUET PETIT-DÉJEUNER BLUE 17

1 • TOAST À CHOISIR:

- Sandwich mixte de pain de brioche au jambon braisé et emmental
- Pain à la tomate canarienne et son jambon d'épaule ibérique
- Beurre et confitures faites maison
- Avocat sur crème de tomate, sauce aux amandes et mix de graines



Ajoutez pour 3,00€ de plus:
jambon d'épaule ibérique ou saumon fumé

Ajoutez pour 1,00€:
oeuf

2 • MINI BOWL DE AÇAÍ

- À la banane caramélisée, kiwi, cassis, graines de courge, noix de coco râpée et granola

3 • MINI-VIENNOISERIES (À CHOISIR):

- 1/2 portion de pancakes
- Cookie fraîchement cuit

4 • JUS D'ORANGE FRAIS

5 • CAFÉ, THÉ OU INFUSION

• PETIT - DÉJEUNER •

ZUMOS & SMOOTHIES

JUS D'ORANGE NATUREL	4,5€	SMOOTHIE "GREEN REVIVE"	5,5€
		<i>Au chou Kalé, banane, mangue, citronnelle et jus de pomme</i>	
SMOOTHIE "MANGO DREAM"	5,5€	SMOOTHIE "AÇAÍ KICK"	5,5€
<i>À la poire, mangue et jus d'orange</i>		<i>À l'açaí, fraise, cassis, mangue et jus d'orange</i>	
SMOOTHIE "COCO CRUSH"	5,5€		
<i>À l'ananas, noix de coco et jus d'ananas</i>			

CAFÉS

ESPRESSO	2,10€
CAFÉ NOISETTE ☼	2,20€
CAFÉ LONG	2,20€
CAFÉ AU LAIT ☼	2,30€
CAFÉ AU LAIT ET LAIT CONCENTRÉ ☼	2,50€
CAFÉ VIENNOIS ☼	3,25€
CAPPUCCINO ☼	2,90€
BARRAQUITO ☼	4,75€
<i>café, lait concentré, Liqueur 43, lait, Çcannelle, citron</i>	
CAFÉS SPÉCIAUX AVEC ALCOOLS	5,5€
CHOCOLAT ☼	3,25€

INFUSIONES

EARLY GREY	2,5€
ENGLISH BREAKFAST	2,5€
PÊCHE ET MANGUE	2,5€
THÉ VERT	2,5€
MENTHE POIVRÉE	2,5€
CAMOMILLE	2,5€
ROOIBOS	2,5€

* demandez nos laits végétaux

Demandez des adaptations végétariennes et végétaliennes des plats.



GLUTEN



SÉSAME



SULPHITES



OEUF



LAIT



SOJA



POISSON



Peut contenir divers allergènes



FRUIT À COQUE



CÉLERI



MOUTARDE

* Des pains sans gluten sont disponibles



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

• BLUE 17 •

BOLS & SALADES

Gaspacho de fruits de saison 9 €

*Demandez les saveurs disponibles à notre équipe

—  Demandez à l'équipe de salle

Salade de mangue, fraise et cresson 11 €

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

—    

Caprese "Blue 17" 10,5 €

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

—   

Ramen au bacon ibérique frit 15,5 €

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

—     

Salade de pâtes aux 7 parfums 11 €

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

—  

Poké bowl de saumon 12 €

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 15 €

canariens sélectionnés par "Queso Project"

—  

Variété de pommes de terre canariennes "ridées" 8 €

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 10 €

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

—      

Pizza "grecque" 12 €












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 19 €

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

— 

Croquettes panées au Panko (au choix) : 8 €

- 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" 15,5 €

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

d'aubergine rôtie à la flamme et sa bolognaise d'aubergines, sauce béchamel au citron et gratin au fromage affiné des Canaries

13 €



Légumes marinés en escabèche

sur leur mousse de pomme de terre truffée

12 €



Saumon cuit à basse température

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

13 €



Beyond Burger à la véganaise truffée

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

15 €



Bol de Poulet

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

14 €



Joues de porc ibérique

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

15 €



Hamburguer de boeuf Blue 17

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

15 €



DESSERTS

Cookie cuit sur le moment

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

7 €



Bol de fruits

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

6,5 €



Brownie au chocolat

à la glace aux cerises et poudre de pistache

7,5 €



Tartelettes du jour

de notre pâtissier Ambrosio

6 €



Demandez à l'équipe de salle

Cheesecake d'Oreo

et ses miettes d'Oréo et fromage crémeux

7 €



* Des pains sans gluten sont disponibles

GLUTEN

POISSON

ŒUFS

CÉLERI

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.