



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

• FRÜHSTÜCK •

TOASTS

GETRÜFFELTE EIER BENEDICT 7€ <i>mit sautierten Pilzen</i> 🌿 🍳 🥚	AUFSTRICH VON KANARISCHEN TOMATEN 4,5€ <i>Mit Iberico Schinken aus der Schulter</i> 🌿
AVOCADO AUF TOMATENCREME 5,5€ <i>Mandelsauce und Samenmischung</i> 🌿 🌱	AVOCADO AUF TOMATENCREME + IBERICO SCHINKEN AUS DER SCHULTER 7,5€ <i>Mandelsauce, Samenmischung und Iberico Schinken aus der Schulter</i> 🌿 🌱
AVOCADO AUF TOMATENCREME + IBERICO SCHINKEN AUS DER SCHULTER 8,5€ <i>Mandelsauce, Samenmischung und Iberico Schinken aus der Schulter</i> 🌿 🌱 🍳	AVOCADO AUF TOMATENCREME + LACHS 7,5€ <i>Mandelsauce, Samenmischung und Räucherlachs</i> 🌿 🍷 🐟 🌱
AVOCADO AUF TOMATENCREME + LACHS UND EI 8,5€ <i>Mandelsauce, Samenmischung, Räucherlachs und Ei</i> 🌿 🌱 🐟 🍳	HAUSGEMACHTE BUTTER UND MARMELADEN 2,5€ <i>fragen Sie nach dem Tagesangebot</i> 🌿 🍷

EIER

MINI-OMELETTES MIT GETRÜFFELTEN KARTOFFELN 5,5€ 🍳	RÜHREI MIT SPECK 4,5€ 🍳
MAIS-TACO 5€ <i>mit Omelett, kanarischen Tomaten, Avocado, Käse und Rucola</i> 🌿 🍷 🍳	

SANDWICHE

BRIOCHE-BROT 5,5€ <i>Mit geschmortem Truthahn und Emmentaler Käse (als Benedict+1€)</i> 🌿 🍳 🍷	GOURMET-BRIOCHE-BROT 5,5€ <i>Mit Iberico Schinken aus der Schulter und getrüffelter Käse</i> 🌿 🍷
CLUB SANDWICH 6,5€ <i>von Curry-Huhn</i> 🌿 🍳 🍷 🥚	LACHS FOCACCIA 6,75€ <i>Gefüllt mit schwarzer Olivencreme, Avocado, Rucola und Parmesan</i> 🌿 🍷 🍳 🐟
GEMISCHTES CROISSANT 4,5€ <i>Mit geschmortem Truthahn, Brie Käse und Rakete</i> 🌿 🍷	GEMÜSE CROISSANT 4€ <i>Mit Basilikum-Pesto und sonnengetrockneten Tomaten</i> 🌿 🌱 🍳 🍷

• FRÜHSTÜCK •

BOWLS

AÇAÍ BOWL

5 €

Mit karamellisierter Banane, Kiwi, Heidelbeeren, Kürbiskernen, Kokosraspeln und Müsli



JOGHURT BOWL

4,5 €

Mit Chia, Erdbeeren, Ananas, karamellisierter Banane, Kürbiskernen und Müsli



SWEET

DIE KÖSTLICHEN TÖRTCHEN UNSERES KONDITORS "AMBROSIO"

5,5 €



Informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern über die Allergene der Kuchen des Tages

GEBÄCK

2,5 €

Croissant, Schokolade Donuts, Blätterteig mit Schokolade, Napolitana, ...



Informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern über die Allergene der Kuchen des Tages

FRISCH GEBACKENE COOKIES

3 €



PFANNKUCHEN

6 €

Mit karamellisiertem Bananenschaum, Ahornsirup und Erdbeeren



MINI BRUNCH

10,5 €

GENIESSEN SIE UNSER BLUE 17 FRÜHSTÜCKSPAKET

1 · TOAST, WÄHLEN SIE AU:

- Gemischtes Sandwich aus Briochebrot mit geschmortem Truthahn und Emmentaler
- Aufstrich von Kanarischen Tomaten mit Iberico Schinken aus der Schulter
- Hausgemachte Butter und Marmeladen
- Avocado auf Tomatencreme mit Mandelsauce und Samenmischung

+ 3.00€:
Iberico Schinken
aus der Schulter
oder Räucherlachs

+1.00€:
Ei

2 · MINI-AÇAÍ-BOWL

- mit karamellisierter Banane, Kiwi, Heidelbeeren, Kürbiskernen, Kokosraspeln und Müsli

3 · MINI-GEBÄCK (WÄHLEN SIE AUS:

- 1/2 Pfannkuchenportion
- Frisch gekochter Keks

4 · FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

5 · KAFFEE, TEE ODER KRÄUTERTEE

• FRÜHSTÜCK •

SÄFTE & SMOOTHIES

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT JUICE	4,5€	SMOOTHIE "GREEN REVIVE"	5,5€
		<i>Grünkohl, Banane, Mango, Zitronengras und Apfelsaft</i>	
SMOOTHIE "MANGO DREAM"	5,5€	SMOOTHIE "AÇAÍ KICK"	5,5€
<i>Birnen, Mango, Orangensaft</i>		<i>Açaí, Erdbeere, Heidelbeeren, Mango und Orangensaft</i>	
SMOOTHIE "COCO CRUSH"	5,5€		
<i>Ananas, Kokosnuss, Ananassaft</i>			

COFFEE

ESPRESSO	2,10€
CORTADO ☼	2,20€
LANGER KAFFEE	2,20€
MILCHKAFFEE ☼	2,30€
MILCHKAFFEE MIT GESÜSSTER KONDENS MILCH ☼	2,50€
WIENER KAFFEE ☼	3,25€
CAPPUCCINO ☼	2,90€
BARRAQUITO ☼	4,75€
<i>Schwarzer Kaffee, gesüßte Kondensmilch, Likör und Milchschaum</i>	
SPEZIAL MIT ALKOHOH	5,5€
MILCHSCHOKOLADE ☼	3,25€

TEE UND KRÄUTERTEE

EARLY GREY	2,5€
ENGLISH BREAKFAST	2,5€
PFIRSICH UND MANGO	2,5€
GRÜNER TEE	2,5€
PEFFERMINZ	2,5€
KAMILLE	2,5€
ROOIBOS	2,5€

* Fragen Sie nach unseren Pflanzenmilchsorten

Fragen Sie nach der veganen oder vegetarischen Variante der Gerichte

☼ GLUTEN

☼ SESAME

☼ SULPHITES

☼ EGG

☼ MILK

☼ SOYA

☼ FISH

☼ Could contain various allergens

☼ NUTS

☼ CELERY

☼ MUSTARD

* Gluten free bread is available



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA ****

• BLUE 17 •

BOWL & SALATE

Gazpacho mit Früchten der Saison 9 € Fragen Sie unser Personal nach der Geschmacksrichtung —  Fragen Sie unser Team	Ramen mit frittiertem Iberico-Bauchfleisch 15,5 € mariniertem Ei, Nudeln, Nori-Algen und Gemüse —     
Mango-, Erdbeere- und Brunnenkresse-Salat 11 € mit karamellisierter Ziegenkäserolle in Orangenhonig und Pistazien-Rosinen-Vinaigrette —   	Nudelsalat mit 7 Duftnoten 11 € Tomaten, Thunfisch, Basilikum, Öl, Pfeffer, Knoblauch und schwarzen Oliven —  
Caprese "Blue 17" 10,5 € mit geräuchertem Stracciatella-Schaum, Gartentomaten in Stückchen und grüner Basilikum-Mojo-Sauce —   	Lachs-Poke-Bowl 12 € auf Sushi-Reis, Avocado, Karotten, Edamame, Mango, knusprigen Zwiebeln und scharf-saurer Mangosauce —   

SNACK & TEILEN

Käseplatte mit kanarischen Käsesorten 15 € ausgewählt von "Queso Project" —  	Iberico Schinkenplatte 19 € und spanisches Baguette mit Tomatenaufstrich — 
Kanarische Kartoffelsorten 8 € mit scharfer Mojo-Sauce, grüner Koriander-Mojo-Sauce und Almogrote (Paste aus Ziegenkäse mit Knoblauch und roten Pfefferschoten) — 	Kroketten paniert mit Panko (zur Wahl): 8 € · 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)   
Russischer Garnelensalat in Karottenpickles 10 € mit knusprigen Garnelen, Schalentier-Öl und Papadum mit Algenpulver —      	Spiegeleier 15,5 € mit rotem Thunfisch, flambierten Avocadostückchen und Trüffel- Hollandaise Sauce —     
"Griechische" Pizza 12 € Selbstgebackenes ofenfrisches Fladenbrot mit frischer Büffelmozzarella, hausmarinierten Oliven, gebratenen Cherrytomaten und eingelegten Zitronenschalen —   	

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

• BLUE 17 •

HAUPTGERICHTE

Flambierte Auberginen-Gemüselasagne mit Auberginen-Bolognesesauce, Zitronen-Béchamelsauce überbacken mit reifem kanarischen Ziegenkäse	13 €	Bowl mit Niedrigtemperatur-Hähnchen und Satay-Sauce aus Erdnüssen und Kokosnussmilch, auf gewürztem Basmati-Reis und frischen Kräutern	14 €
—  		—    	
Gegrilltes eingelegtes Gemüse auf Trüffel-Kartoffel-Schaum	12 €	Schweinebäckchen vom Iberico Schwein in Rotwein mit Kartoffelpüree nach Parmentier-Art und Petersilienöl	15 €
—   		—  	
Niedrigtemperatur-Lachs auf Tagliatelle mit Lachs-Dill-Creme	13 €	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 €)	15 €		
—  			

DESSERT

Frisch gebackenes Cookie mit Vanilleeis (Zubereitungszeit 10 Min)	7 €	Törtchen des Tages von unserem Konditor "Ambrosio"	6 €
—   		—  Fragen Sie unser Team	
Bowl mit Früchten der Saison karamellisierten Bananenschaum und Minzöl	6,5 €	Oreo-Käsekuchen mit Oreokrümeln und Käsecreme	7 €
—   		—    	
Schokoladen-Brownie mit Kirscheis und Pistazienpulver	7,5 €		
—    			

* 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.