



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

• DESAYUNOS •

TOSTAS

HUEVOS BENEDICTINE <i>trufados con setas salteadas</i> 🌾 🍳 🥛	7€	TUMACA DE TOMATE CANARIO <i>con paletilla Ibérica</i> 🌾	4,5€
AGUACATE SOBRE CREMA DE TOMATE <i>salsa de almendras y mix de semillas</i> 🌾 🍳	5,5€	AGUACATE SOBRE CREMA DE TOMATE + PALETILLA <i>salsa de almendras y mix de semillas</i> 🌾 🍳	7,5€
AGUACATE SOBRE CREMA DE TOMATE + PALETILLA Y HUEVO <i>salsa de almendras y mix de semillas</i> 🌾 🍳 🥚	8,5€	AGUACATE SOBRE CREMA DE TOMATE + SALMÓN AHUMADO <i>salsa de almendras y mix de semillas</i> 🌾 🍳 🐟	7,5€
AGUACATE SOBRE CREMA DE TOMATE + SALMÓN AHUMADO + HUEVO <i>salsa de almendras y mix de semillas</i> 🌾 🍳 🐟 🥚	8,5€	MANTEQUILLA Y MERMELADAS <i>caseras (preguntar por las opciones del día)</i> 🌾 🍳	2,5€

HUEVOS

MINITORTILLAS DE PAPAS TRUFADAS 🍳	5,5€	HUEVOS REVUELTOS DE BACON 🍳	4,5€
TACO DE MAÍZ <i>Con tortilla francesa, tomate canario, aguacate, queso y rúcula</i> 🌾 🍳 🥚	5€		

SÁNDWICHES

SÁNDWICH MIXTO <i>en pan de brioche con pavo braseado y queso emmental. Suplemento huevo benedictino: +1€</i> 🌾 🍳 🥛	5,5€	SÁNDWICH MIXTO GOURMET <i>de pan brioche con paletilla ibérica y queso trufado</i> 🌾 🍳	5,5€
SÁNDWICH CLUB <i>de pollo al curry</i> 🌾 🍳 🥛 🥚	6,5€	FOCACCIA DE SALMÓN <i>rellena de crema de aceitunas negras, aguacate, rúcula y parmesano</i> 🌾 🍳 🐟 🥚	6,75€
CROISSANT MIXTO <i>De pavo braseado, queso brie y rúcula</i> 🌾 🍳	4,5€	CROISSANT VEGETAL <i>al pesto de albahaca y tomates deshidratados</i> 🌾 🍳 🍳 🥛	4€

• DESAYUNOS •

BOWLS

BOWL DE AÇAÍ

Con plátano caramelizado, kiwi, arándanos, pipas de calabaza, coco rallado y granola



5 €

BOWL DE YOGURT

Con chía, fresas, piña, plátano caramelizado, pipas de calabaza y granola



4,5 €

SWEET

LAS TARTITAS RICAS DE NUESTRO PASTELERO AMBROSIO



Consulte los alérgenos de las tartas del día con nuestro personal

5,5 €

COOKIES RECIÉN HORNEADAS



3 €

BOLLERÍA

croissants, donuts de chocolate, palmeras de chocolate, napolitanas...



Consulte los alérgenos de las tartas del día con nuestro personal

2,5 €

PANCAKES

Con espuma de plátano caramelizado, sirope de arce y fresas



6 €

PACK MINI BRUNCH

10,5 €

DISFRUTE DEL PACK DESAYUNO BLUE 17

1 · TOSTA A ELEGIR:

- Sándwich mixto de pan de brioche con pavo braseado y queso emmental
- Tumaca de tomate canario con paletilla ibérica
- Mantequilla y mermeladas caseras
- Aguacate sobre crema de tomate, salsa de almendras y mix de semillas

Suplemento 3,00€:
paletilla ibérica
o salmón ahumado

Suplemento 1,00€:
huevo

2 · MINI BOWL DE AÇAÍ

- Con plátano caramelizado, kiwi, arándanos, pipas de calabaza, coco rallado y granola

3 · MINI BOLLERÍA A ELEGIR:

- 1/2 ración de pancakes
- Cookie recién horneada

4 · ZUMO DE NARANJA

5 · CAFÉ, TÉ O INFUSIÓN

• DESAYUNOS •

ZUMOS & SMOOTHIES

ZUMO DE NARANJA <i>natural</i>	4,5€	SMOOTHIE "GREEN REVIVE" <i>De kale, plátano, mango, hierba de limón y zumo de manzana</i>	5,5€
SMOOTHIE "MANGO DREAM" <i>De pera, mango y zumo de naranja</i>	5,5€	SMOOTHIE "AÇAÍ KICK" <i>De açai, fresa, arándanos, mango y zumo de naranja</i>	5,5€
SMOOTHIE "COCO CRUSH" <i>De piña, coco y zumo de piña</i>	5,5€		

CAFÉS

ESPRESSO	2,10€
CORTADO 🍵	2,20€
AMERICANO	2,20€
CAFÉ CON LECHE 🍵	2,30€
LECHE Y LECHE 🍵	2,50€
VIENÉS 🍵	3,25€
CAPPUCCINO 🍵	2,90€
BARRAQUITO 🍵	4,75€
<i>café, leche condensada, Liqueur 43, leche, canela, limón</i>	
ESPECIALES CON ALCOHOL	5,5€
CHOCOLATE 🍵	3,25€

INFUSIONES

EARLY GREY	2,5€
ENGLISH BREAKFAST	2,5€
MELOCOTÓN Y MANGO	2,5€
TÉ VERDE	2,5€
MENTA POLEO	2,5€
MANZANILLA	2,5€
ROOIBOS	2,5€

* pregunta por nuestras leches vegetales

*Pregunta por adaptaciones vegetarianas y veganas de los platos



GLUTEN



SÉSAMO



SULFITOS



HUEVO



LECHE



SOJA



PESCADOS



Podría contener varios alérgenos



FRUTOS CÁSCARA



APIO



MOSTAZA

* Disponemos de panes sin gluten

* Impuestos incluidos.

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



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA ****

• BLUE 17 •

BOWLS & SALADS

Gazpacho de fruta de temporada 9 €
*preguntar por el sabor a nuestro equipo de sala

—  Preguntar al equipo de sala

Ensalada de mango, fresas y berro 11 €
con rulo de queso de cabra caramelizado en miel de naranja y vinagreta de pistachos y pasas

—    

Caprese "Blue 17" 10,5 €
con espuma de straciatella ahumada, tacos de tomate de la huerta y mojo verde de albahaca

—   

Ramen de panceta ibérica frita 15,5 €
con huevo curado, noodles, alga nori y verduras

—     

Ensalada de pasta a los 7 perfumes 11 €
tomate, atún, albahaca, aceite, pimienta, ajo y aceituna negra

—  

Poké bowl de salmón 12 €
sobre base de arroz de sushi, aguacate, zanahoria, edamame, mango, cebolla crunchy y salsa de mango agripcante

—   

PICAR & COMPARTIR

Tabla de quesos canarios 15 €
seleccionados por "Queso Project"

—  

Varietades de papa canaria arrugadas 8 €
con mojo picón, mojo verde de cilantro y almogrote

— 

Ensaladilla Rusa de gambones 10 €
en escabeche de zanahoria con camarones crujientes, aceite de crustáceos y papadum con polvo de algas

—      












Pizza "griega" 12 €
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 19 €
con pan de cristal y pan tumaca

— 

Croquetas rebozadas en Panko, elegir entre: 8 €

- 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 15,5 €
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

13 €

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



Verduras a la brasa escabechadas

12 €

sobre espuma de papa trufada



Salmón a baja temperatura

13 €

sobre tagliatelle a la crema de salmón y eneldo



Beyond Burger con veganesa trufada

15 €

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



Bowl de pollo

14 €

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

15 €

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

7 €

con helado de vainilla · Pedir con 10 minutos de antelación



Bowl de frutas de temporada

6,5 €

de temporada con espuma de plátano caramelizado y aceite de hierbabuena



Brownie de chocolate

7,5 €

con helado de cerezas y polvo de pistacchio



Tartitas del día

6 €

de nuestro pastelero Ambrosio



Tarta de queso de Oreo

7 €

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.