



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA \*\*\*\*

# • BLUE 17 •

## BOWLS & SALADS

Gazpacho de fresa con helado de parmesano y aceite de albahaca	7,5€	Sopa Laksa "Thai" de crustáceos con leche de coco y camarones rojos	9,5€
V   		   	
Ensalada de pasta con tomate canario rallado, albahaca fresca, atún, aceitunas negras y AOVE	7,5€	Cogollos impregnados en vinagreta de especias árabes con naranja, orejones, pasas y frutos secos	6,5€
V  		V   	
Tomates aliñados con vinagreta de piparras, anchoas y lascas de parmesano	9€	Stracciatella con zanahorias asadas en hierbas mediterráneas y pesto de mojo verde	8,5€
V   		V  	
Poke Bowl de salmón. Base de arroz con aguacate, tacos de salmón marinado, zanahoria, edamame, mango, algas, cebolla crunchy y salsa de mango agriicante			9,5€
V   			

## PICAR & COMPARTIR

Tabla de quesos canarios seleccionados por "Queso Project"	12,5€	Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y pan tumaca	16€
V  			
Croquetas de caldo de millo con emulsión de aguacate y polvo de kikos (4ud)	7,5€	Ensaladilla rusa de gambones en escabeche de zanahoria con camarones crujientes, aceite de crustáceos y polvo de algas	9,5€
V   		    	
Tarta Tatin de cebolla asada, creme fraiche y aceite de limones encurtidos	9,5€	Variedades de papa antigua canaria con mojo picón, mojo verde de cilantro y almogrote ligero	6,5€
V  		V	
Pizza "griega". Pan de pita casero hecho al momento con mozzarella fresca de búfala, aceitunas maceradas en casa y cherris asados con hierbas	8,5€	Huevos rotos de atún rojo, aguacate y holandesa trufada	15€
V   		V    	

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

# • BLUE 17 •

## ESENCIALES

<b>Lasaña vegetal de berenjena a la llama con boloñesa de berenjenas, bechamel de limón gratinada con queso canario curado</b> V 	<b>11,5€</b>	<b>Bowl de Pollo a baja temperatura con salsa satay de cacahuets y leche de coco sobre base de arroz basmati aromatizado y mix de hierbas frescas</b>   	<b>11,5€</b>
<b>Bowl de Merluza cocinada a baja temperatura con arroz cremoso en salsa verde y aceite de perejil</b>    	<b>13,5€</b>	<b>Salmón a baja temperatura sobre tagliatelle a la crema de salmón y eneldo</b>     	<b>12,5€</b>
<b>Wok 17. Wok de verduras salteadas con fideos de arroz y salsa de tamarindo picante</b> V   	<b>11€</b>	<b>Carrilleras de cerdo con puré de papas parmentier, salsa de carne y aceite de perejil</b>  	<b>13,5€</b>
<b>Burger de vaca Blue 17. Con queso gouda madurado 36 meses, tomate canario, lechuga, bacon, mayonesa de trufa y acompañada de papas fritas. (añadir huevo +1€)</b>   			<b>14,5€</b>

## POSTRES

<b>Cookie recién horneada con helado de vainilla</b> V   	<b>6,5€</b>	<b>Brownie de chocolate con helado de cerezas y polvo de pistacho</b> V    	<b>5€</b>
<b>Bowl de frutas de temporada con espuma de plátano caramelizado y aceite de hierbabuena</b> V  	<b>4€</b>	<b>Peras especiadas al vino con sopa de chocolate blanco y helado de nueces de Macadamia</b> V   	<b>5,5€</b>
<b>Tartitas del día de nuestro pastelero Ambrosio</b> V 	<b>5€</b>	<i>Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, comuníquelo a nuestro personal.</i>	

 GLUTEN

 SÉSAMO

 SULFITOS

 HUEVO

 LECHE

 SOJA

 PESCADOS

 CACAHUETES

 FRUTOS CÁSCARA

 APIO

 MOSTAZA

 MOLUSCOS

 CRUSTÁCEOS

V EXISTEN ALTERNATIVAS VEGETARIANAS Y VEGANAS DE ESTE PLATO

 Podría contener varios alérgenos

\* Disponemos de panes sin gluten