



POOL & BAR

ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA

2018

DE LA HUERTA AL PLATO

- CAPRESE POOL** 🍷 🌿 9,00€
con aceite de albahaca y piñones tostados.
- ENSALADA CESAR** 🌿 🥚 🍷 🌿 7,50€
con bacon y salsa de anchoas con mostaza.
- ENSALADA THAI** 🐟 🌞 8,00€
con papaya verde, gulas y langostinos.

COJA LA CUCHARA

- SALMOREJO DE MELOCOTÓN** 🌿 🍷 🍹 6,00€
con crema de queso.
- GAZPACHO TRADICIONAL** 🌿 6,00€
con guarnición de vegetales y virutas de jamón de pato.
- CREMA DE TOMATE CALIENTE** 🍷 🌿 6,00€
con quenel de queso cremoso canario y rodajas de higo.

SNACKS

- TACOS DE POLLO TANDOORI** 🌿 🍷 8,50€
con pimientos asados y salsa de queso cheddar.
- BAGUELS MULTICEREAL** 🌿 🐟 🍷 8,00€
de salmón ahumado, crema de queso, ensalada, salsa de yogurt, eneldo y miel de palma.
- HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE** 🌿 🍹 9,00€
con crema de queso al pimentón, ensalada y salsa BBQ.
- HAMBURGUESA GRAN HOTEL** 🌿 🥚 🍷 11,00€
de carne de ternera Txogitxu, bacon, queso ahumado, huevo frito, lechuga, tomate, pepinillo y cebolla encurtida.
- SANDWICH CLUB A NUESTRA MANERA** 🌿 🥚 🍷 🍹 🍷 8,00€
con paleta de jamón ibérico, queso gruyère, pollo a la plancha, tomate, lechuga, huevo y salsa Gran Hotel.

PARA TODOS

PAPAS ARRUGADAS con sus mojos.	5,00€
PAPAS GRAN HOTEL 🌾 🍷 🍷	5,00€
CEVICHE DE PESCADO DE LA ISLA 🌾 🐟 🍷 al estilo Nikey con toques de millo crujiente.	12,00€
CARPACCIO DE PULPO 🐟 🍷 cocido con gotas de aguacate cremoso y huevas de salmón.	18,00€
STEAK TARTAR 🍷 🍷 🍷 🍷 con helado de mostaza y virutas de foie micuit.	18,00€
ALITAS DE POLLO FRITAS 🌾 adobadas en salsa coreana.	8,50€
REVUELTO DE BOLETUS Y LANGOSTINOS 🍷 🍷 con cebolla confitada y ajo tostado.	6,00€
PROVOLONE AL HORNO 🍷 con base de tomate de la abuela.	6,00€

* Pregunte por nuestras carnes, pescados y pasta fresca del día.

PIZZAS

MARGARITA 🌾 mozzarella, salsa de tomate y orégano.	8,00€
JAMÓN, QUESO Y CHAMPIÑONES 🌾 mozzarella, salsa de tomate, jamón, queso y champiñones.	10,00€
4 QUESOS CON TOMATE CHERRY 🌾 🍷 salsa de tomate, mozzarella, gouda, gruyère y roquefort.	10,00€

POSTRES

PANACOTA DE MORAS 🍷	5,50€
LINGOTE DE BROWNIE 🍷 🍷 🍷	6,00€
BOMBÓN DE PLÁTANO 🌾 🍷 🍷	6,00€

ALÉRGENOS

Allergens. Allergene. Allergènes. Allergeni.

-  Gluten. Gluten. Glutenhaltig. Gluten. Glutine.
-  Huevo. Egg. Eier. Œufs. Uova.
-  Leche. Milk. Milch. Lait. Latte.
-  Frutos con cáscara. Nuts. Schalenfrüchte. Noci.
-  Sulfitos. Sulphites. Sulfite. Sulfites. Solfiti.
-  Percado. Fish. Fisch. Poisson. Pesce.
-  Crustáceos. Crustaceans. Krebstiere. Fruits de mer. Crostacei.
-  Apio. Celery. Sellerie. Céleri. Sedano.
-  Altramuces. Lupins. Lupinen. Lupins. Lupini.
-  Mostaza. Mustard. Senf. Moutarde. Mostarda.
-  Moluscos. Molluscs. Weichtiere. Mollusques. Molluschi.

Si padece alguna alergia o intolerancia, rogamos que lo comunique al personal de sala.
If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform the staff in the restaurant.

Sollten Sie unter einer Allergie oder einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden,
dann informieren Sie bitte unser Personal.

Si vous avez des allergies ou d'intolérances alimentaires, s'il vous plaît communiquez-le au personal.

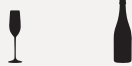
Se si soffre di allergia o intolleranza, si prega di informare il personale della camera.



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA

2018

CAVA



ARIA BRUT NATURE

4,00€ 16,00€

DO Cava

SEGURA VIUDAS

MACABEO 60% PARELLADA
20% XAREL•LO 20%

FREIXENET RESERVA BARROCO

• 18,00€

DO Cava

FREIXENET

MACABEO, PARELLADA,
XAREL•LO

JUVE & CAMPS “RESERVA DE LA FAMILIA”

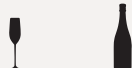
• 21,00€

DO Cava

JUVE & CAMPS

MACABEO, PARELLADA,
XAREL•LO

CHAMPAGNE



MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

• 68,00€

A.O.C. Champagne

MOËT & CHANDON

PINOT NOIR, CHARDONNAY
PINOT MEUNIER

MUMM CORDON ROUGE

• 65,00€

A.O.C. Champagne

GH MUMM

PINOT NOIR CHARDONNAY
PINOT MEUNIER

APERITIVO

FINO TÍO MATEO

5,00€ •

DO Xéres/Sherry

MARQUÉS DEL REAL TESORO

PALOMINO FINO

LA BOTA DE MANZANILLA

5,00€ •

DO Manzanilla de Sanlúcar

EQUIPO NAVAPOS

PALOMINO FINO

DOW'S LATE BOTTLE VINTAGE

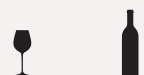
5,00€ •

DO Oporto

DOW'S PORT

TOURIGA NACIONAL,
FRANCA, BARROCA TINTA
CAÔ Y TINTA RORIZ

ROSADOS



VEGA DE YUCO

5,00€ 18,50€

DO Lanzarote

VEGA DE YUCO

LISTÁN NEGRO

YAIZA

• 20,00€

DO Lanzarote

VEGA DE YUCO

LISTÁN NEGRO

TORRES DE CASTA

4,00€ 17,00€

DO Penedés

TORRES

GARNACHA TINTA
Y CARIÑENA

BLANCOS



VEGA DE YUCO SECO

5,00€ 20,00€

DO Lanzarote

VEGA DE YUCO

MALVASÍA

BERMEJO FERMENTADO EN BARRICA

6,00€ 24,00€

DO Lanzarote

LOS BERMEJOS

MALVASÍA

GUIGUAN SECO

5,00€ 20,00€

DO Lanzarote

GUIGUAN SL

MALVASÍA VOLCÁNICA

YAIZA SECO / AFRUTADO

5,00€ 20,00€

DO Lanzarote

VEGA DE YUCO

MALVASÍA VOLCÁNICA

PRINCESA ICO SEMIDULCE

5,00€ 20,00€

DO Lanzarote

VEGA DE YUCO

MALVASÍA, MOSCATEL
Y DIEGO

CUATRO RAYAS

• 17,00€

DO Rueda

CUATRO RAYAS

VERDEJO

JOSÉ PARIENTE

• 19,00€

DO Rueda

JOSÉ PARIENTE

VERDEJO

PAZO DAS BRUXAS

5,00€ 22,00€

DO Albariño

MIGUEL TORRES

ALBARIÑO

TINTOS



GUIGUAN TRADICIONAL

5,00€ 18,50€

DO Lanzarote

GUIGUAN SL

LISTÁN NEGRO Y SYRAH

GÓMEZ DE SEGURA

4,00€ 17,00€

CRIANZA | DO Rioja

GÓMEZ DE SEGURA

TEMPRANILLO

RAMÓN BILBAO

• 18,00€

CRIANZA | DO Rioja

RAMÓN BILBAO

TEMPRANILLO

SIERRA CANTABRIA

• 20,00€

CRIANZA | DO Rioja

SIERRA CANTABRIA

GARNACHA

MARTÍN BERDUGO

• 19,00€

DO Ribera del Duero

MARTÍN BERDUGO

TEMPRANILLO

LA PLANTA 6 MESES BARRICA

• 23,00€

DO Ribera del Duero

ARZUAGA NAVARRO

TEMPRANILLO

MATARROMERA

• 29,00€

CRIANZA | DO Ribera del Duero

MATARROMERA SL

TEMPRANILLO

PIO DEL RAMO

• 22,00€

DO Jumilla

PIO DEL RAMO

MONASTREL, CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT Y PETIT VERDO