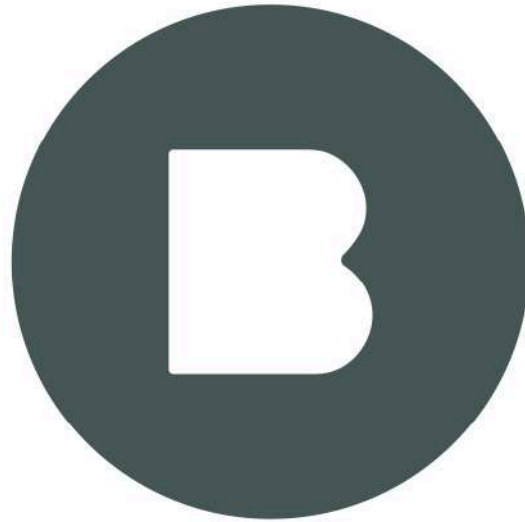


COLLECCIONA MOMENTOS BB.
COLLECT BB. MOMENTS



C C



**KAR
BON**
COCINA DE MERCADO

La Placita KIOSKO

BB. LOUNGE CLUB

B!TE.
BUFFET
RESTAURANT



**BAOBAB
GASTRO**



Big bites

Brioche with ham and emmental cheese	🌾 🍷 🥗	8,00€
Slices of toasted brioche bread with butter, melted emmental cheese and thin slices of ham		
BG Club Sandwich	🌾 🍷 🥗 🥑	14.00€
Brioche bread, toasted with butter and served with chicken breast, edam cheese, egg, iceberg lettuce, tomato, avocado, bacon and mayonnaise		
Tuna baguette with cream cheese	🥗 🥑 🌾 🍷	12.00€
Toasted baguette with olive oil, filled with a tuna farce in olive oil with cream cheese and millet salad, cabbage, carrot and chives		
Spicy Chicken Wrap	🌾 🍷 🥗	12.00€
Lightly toasted wheat tortillas, stuffed with spicy tandoori chicken, millet salad, cabbage, carrot and chives, iceberg lettuce, cucumber and greek yogurt with cilantro		
Beef shank Bao Bun	🌾 🍷	12.00€
Shank stewed at low temperature and vacuum cooked for 48h, green apple salad, red onion and mustard, lightly grilled bao bread, stuffed with the stewed meat and finished off by steaming		
BG Double Cheeseburger	🌾 🍷 🥗 🥑	16.00€
Burger brioche bread, toasted in the oven, 160g of beef in two grilled and well flattened pieces, melted cheddar cheese, iceberg lettuce, pickles and tartar sauce		

Tasty greens

- Papaya Salmorejo with garnish** 🌿 🍷 🍷 8,00€
Classic cold soup with delicious papaya and garnished with shrimp, avocado, cucumber, toasted bread and chives
- BG Caesar salad** 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 16.00€
Crispy iceberg lettuce, sourdough bread croutons, cherry tomatoes, grilled chicken breast and delicious sauce made with mayonnaise, anchovies, parmesan, chives, lemon juice and EVOO
- Tomatoes, burrata and pesto** 🍷 🍷 17.00€
Seasonal tomatoes at their peak of ripeness, creamy burrata, pistachio pesto and picked rucola leaves
- Grilled avocado, smoked wahoo and fried corn** 🍷 🍷 16.00€
Marinated and grilled avocados with smoked wahoo salad, red onion, cilantro, EVOO and lime juice with cornick powder

Snack attack

- Nachos with melted cheese, avocado and cilantro** 🌿 🍷 12,00€
Crunchy nachos with melted cheese, avocado, diced tomatoes, red onion and cilantro
- Iberian ham croquettes with quail eggs** 🌿 🍷 🍷 🍷 14.00€
Creamy Iberian ham croquettes with quail eggs, truffle sauce and shavings of Iberian ham
- 'Papas locas' with eggs, ham shavings and caramelized onion** 🍷 🍷 14.00€
Fried diced potatoes in olive oil, with free-range eggs, caramelized onion and thin slices of Iberian ham
- Crispy chicken strips** 🌿 🍷 🍷 🍷 12.00€
Free-range chicken breast marinated with fine herbs, cut into strips and breaded in the traditional way, adding fried millet to the breading





Your main dish

- Noodles with black pork, mushrooms, chilies and cilantro** 🌱 🌶️ 🍷 16,00€
Stir-fried noodles with roasted black pork strips, mushrooms, fresh chiles, cilantro and a sauce made with meat juice, red mojo sauce and palm honey
- Ricotta and spinach ravioli with sage butter** 🌱 🍷 🍴 16.00€
Fresh pasta, in this case spinach stuffed with ricotta, cooked and then sautéed in sage butter
- Beef and vegetable cannelloni** 🌱 🍷 🍴 18.00€
Juicy cannelloni stuffed with a good beef and vegetable ragout, covered with a light béchamel sauce flavored with boletus and au gratin with cured goat cheese
- Margarita pizza** 🌱 🍷 12.00€
Traditional pizza with dough, homemade tomato sauce and mozzarella
**Option to add or remove toppings to design the pizza to your liking*
- Pizza with Iberian pork shoulder, roasted eggplant, rucula and parmesan cheese** 16.00€
Thick crust pizza, homemade tomato sauce, grilled eggplant slices, 🌱 🍷 🍴
Iberian shoulder, rucula and parmesan cheese
**Option to add or remove toppings to design the pizza to your liking*
- Mellow rice with chicken, mushrooms and parmesan** 🍷 🍴 18.00€
Arborio risotto rice with free-range chicken, a variety of mushrooms, butter, parmesan and chives
- Grilled tuna loin, sweet potato and boiled mojo sauce** 🍷 🍷 24.00€
Grilled seasonal tuna loin with a garnish of sweet potatoes and boiled mojo sauce
- Grilled tenderloin steak with roasted peppers and french fries** 🍷 32.00€
National tenderloin steak, grilled with roasted peppers, french fries and a delicious cheese sauce

Can't forget sides

- 'Papas arrugadas' with their mojo sauces** 🍷 6,50€
Potatoes native to the Canary Islands, cooked in sea water and accompanied with two traditional mojo sauces, red mojo and green mojo
- French fries** 4.50€
Double-fried natural fries, with a touch of salt
- Green leaf salad** 6.50€
Selection of seasonal greens seasoned with olive oil, lemon juice and salt
- Assortment of breads with accompaniments** 🌾 🍷 3.50€
Artisan sourdough breads with EVOO, Herb butter and almogrote

Kids corner

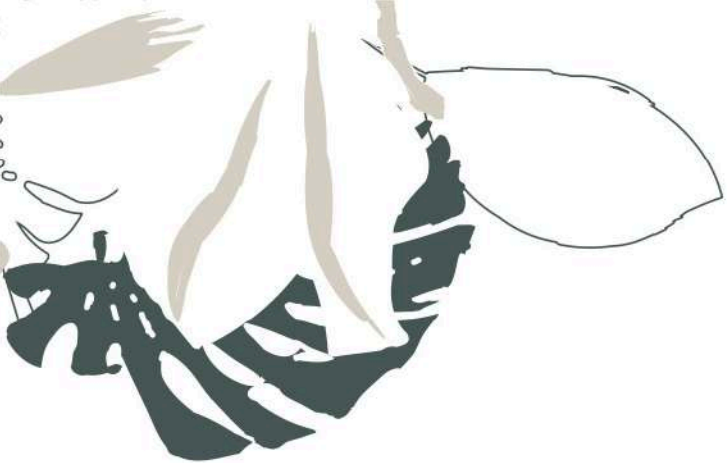
- Margarita pizza** 🌾 🍷 12,00€
Small thick crust traditional pizza with homemade tomato sauce and mozzarella
- Chicken croquettes** 🌾 🍷 🍴 8.00€
Creamy chicken croquettes breaded in the traditional way
- Chicken in breadcrumbs with french fries** 🌾 🍷 🍴 12.00€
Chicken breast filleted and breaded in the traditional way
- Mini burger (choose meat or tuna)** 🌾 🍷 🍴 🐟 10.00€
Simple meat or tuna hamburger with brioche bun, emmental cheese and fresh tomato





Best for last

- Cheesecake with guava cream and meringue** 🌿 🥛 🍷 🍳 8,00€
Cheesecake made with island cheeses, an almond biscuit base, creamy guava jam and meringue
- Yogurt, mango and passion fruit** 🥛 7.00€
Diced mango with natural greek yogurt foam and passion fruit jam
- Caramelized white chocolate and mandarin cream** 🥛 🍷 🍳 8.00€
Our version of a crème brûlée, made with white chocolate and tangerine, caramelized with brown sugar
- Pistachio Tiramisu** 🌿 🥛 🍷 🍳 8.00€
Traditional tiramisu made with pistachios
- Seasonal fruit, vanilla jam and lime** 8.00€
A selection of island fruits at their peak of ripeness with a light vanilla jam and lime zest
- Assorted ice creams** 🥛 🍷 6.00€
*Ask for flavors and sizes



B



COLLECCIONA MOMENTOS BB.
COLLECT BB. MOMENTS



C C



**KAR
BON**
COCINA DE MERCADO

La Placita KIOSKO

BB. LOUNGE CLUB

B!TE.
BUFFET
RESTAURANT



**BAOBAB
GASTRO**



De un bocado

- Brioche con paleta de jamón cocido y queso emmental** 🌾 🍷 🍷 8,00€
Láminas de pan brioche tostados con mantequilla, queso emmental fundido y lonchas finas de paleta de jamón cocido
- Sándwich Club BG** 🌾 🍷 🍷 🍷 14.00€
Pan brioche, tostado con mantequilla y acompañado de pechuga de pollo, queso Emmental, jamón cocido, huevo, lechuga iceberg, tomate, aguacate, bacon y mayonesa
- Baguette de atún con queso crema** 🍷 🍷 🌾 🍷 12.00€
Pan baguette tostada con aceite de oliva, relleno de una farsa de atún en aceite de oliva con queso crema y ensalada de millo, repollo, zanahoria y cebollino
- Wrap de pollo especiado** 🌾 🍷 🍷 12.00€
Tortillas de trigo ligeramente tostadas en plancha, rellenas de pollo especiado tipo tandoori, ensalada de millo, repollo, zanahoria, cebollino, lechuga iceberg, pepino y yogur griego con cilantro
- Bao con jarrete de ternera** 🌾 🍷 12.00€
Jarrete estofado a baja temperatura durante 48 h al vacío, ensalada de manzana verde, cebolla roja y mostaza. Pan bao marcado en brasa, rellenos con la carne estofada y terminados al vapor
- Doble Cheeseburger BG** 🌾 🍷 🍷 🍷 16.00€
Pan brioche en formato Burger, tostado en el horno, 160 g de carne de vacuno en dos piezas asadas y bien aplastadas, queso cheddar bien fundido, lechuga iceberg, pepinillos y salsa tártara

Verde y sabroso

- Salmorejo de papaya con su guarnición** 🌱 🍷 🍷 8,00€
Sopa fría clásica con deliciosa papaya y acompañada con guarnición de langostino, aguacate, pepino, pan tostado y cebollino
- Ensalada César BG** 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 16.00€
Crujiente lechuga iceberg, picatostes de pan de masa madre, tomates cherry, pechuga de pollo asada y salsa deliciosa elaborada con mayonesa, anchoas, parmesano, cebollas, zumo de limón y Aove
- Tomates, burrata y pesto** 🍷 🍷 17.00€
Tomates de temporada en su punto de maduración, cremosa burrata, pesto de pistacho y hojas de rúcula seleccionadas
- Aguacate asado, peto ahumado y millo frito** 🍷 🍷 16.00€
Aguacates de la tierra, adobados y asados con ensalada de peto ahumado, cebolla roja, cilantro, Aove y zumo de lima con polvo de kikos

Picoteo

- Nachos con queso fundido, aguacate y cilantro** 🌱 🍷 12,00€
Nachos crujientes con queso fundido, escacho de aguacate, dados de tomate, cebolla roja y cilantro
- Croquetas de jamón Ibérico con huevos de codorniz** 🌱 🍷 🍷 🍷 14.00€
Cremosas croquetas de jamón Ibérico con huevitos de codorniz, tartufata y virutas de paletilla ibérica
- Papas locas con huevos, virutas de jamón y cebolla caramelizada** 🍷 🍷 14.00€
Papas a cuadros fritas en aceite de oliva, con huevos camperos, cebolla caramelizada y finas láminas de paletilla Ibérica
- Tiras de pollo crujiente** 🌱 🍷 🍷 🍷 12.00€
Pechuga de pollo de corral marinada con finas hierbas, cortada en tiras y empanadas de manera tradicional aportando millo frito al empanado





Tu plato fuerte

- Tallarines con cochino negro, setas, chiles y cilantro** 🌿 🍷 16,00€
Tallarines salteados con tiras de cochino negro asados, setas de cultivo, chiles frescos, cilantro y una salsa elaborada con jugo de carne, mojo rojo y miel de palma
- Raviolis de ricotta y espinacas con mantequilla de salvia** 🌿 🍷 🍷 16,00€
Pasta fresca, en este caso de espinacas rellena de ricota, cocinada y luego salteada con una mantequilla de salvia
- Canelones de carne de ternera y verduras** 🌿 🍷 🍷 18,00€
Jugosos canelones rellenos de un buen ragout de carne de ternera y verduras, napados con una bechamel ligera aromatizada con boletus y gratinados con queso curado de cabra.
- Pizza Margarita** 🌿 🍷 12,00€
Pizza de masa gruesa, tomate casero y mozzarella
**Opción de agregar o quitar ingredientes para diseñar la pizza a tu gusto*
- Pizza con paletilla ibérica, berenjena asada, rúcula y parmesano** 🌿 🍷 🍷 16,00€
Pizza de masa gruesa, tomate casero, láminas de berenjenas asadas, paletilla Ibérica, rúcula y parmesano
**Opción de agregar o quitar ingredientes para diseñar la pizza a tu gusto*
- Arroz meloso con pollo, setas y parmesano** 🍷 🍷 18,00€
Arroz arborio tipo risotto con pollo de corral, variedad de setas, mantequilla, parmesano y cebollino
- Lomo de atún asado, batata y mojo hervido** 🍷 🍷 24,00€
Lomo de atún de temporada asado con guarnición de batatas de jable y mojo hervido
- Entrecote a la parrilla, pimientos asados y papas fritas** 🍷 32,00€
Lomo de entrecote nacional, asado con guarnición de pimientos asados, papas fritas y una deliciosa salsa de quesos

Que no te falte

- Papas arrugadas con sus mojos** 🍷 6,50€
Papas autóctonas de la Islas Canarias cocinadas en agua de mar y acompañadas con dos mojos tradicionales, el mojo rojo y el mojo verde
- Papas fritas** 4,50€
Papas naturales fritas en dos cocciones con su punto de sal
- Ensalada de hojas verdes** 6,50€
Selección de hojas verdes de temporada aderezadas con aceite de oliva, zumo de limón y sal
- Servicio de pan y sus contrastes** 🍷 🍷 3,50€
Panes artesanos de masa Madre con AOVE, Mantequilla de hierbas y almogrote

Rincón del peque

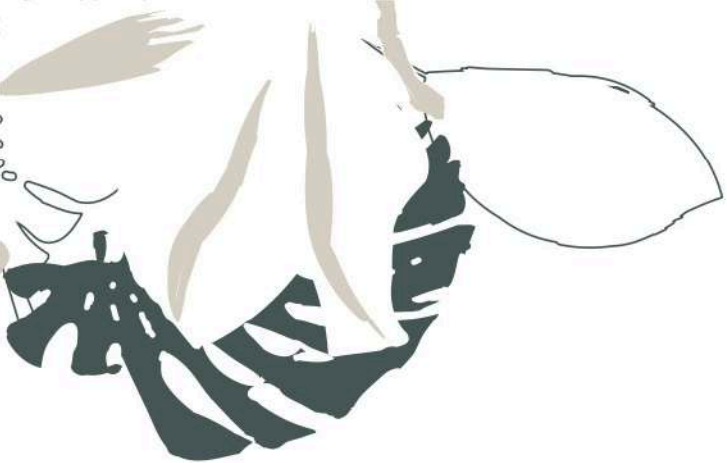
- Pizza margarita** 🍷 🍷 12,00€
Pizza tradicional pequeña con tomate casero y mozzarella
- Croquetitas de pollo** 🍷 🍷 🍷 8,00€
Croquetas cremosas de pollo empanadas de manera tradicional
- Escalope de pollo con papas fritas** 🍷 🍷 🍷 12,00€
Pechuga de pollo fileteada y empanada de manera tradicional
- Mini burger (elige carne o atún)** 🍷 🍷 🍷 🍷 10,00€
Hamburguesa simple de carne o pescado con pan brioche, queso emmental y tomate natural





Siempre hay hueco

Tarta de queso con cremoso de guayabo y merengue seco 🌾 🍷 🍷 🍷	8,00€
Tarta elaborada con quesos de la isla con una galleta de almendras, cremoso de dulce de guayabo y merengue seco	
Yogurt, mango y parchita 🍷	7,00€
Dados de mango, espuma de yogurt natural tipo griego y jalea de parchita	
Crema caramelizada de chocolate blanco y mandarina 🍷 🍷 🍷	8,00€
Nuestra versión de una crema tipo crema catalana, elaborada con chocolate blanco y mandarina caramelizada con azúcar moreno	
Tiramisú de Pistachos 🌾 🍷 🍷 🍷	8,00€
Tiramisú tradicional elaborado con pistachos	
Fruta de temporada, jalea de vainilla y lima	8,00€
Selección de frutas de la isla en su punto de madurez con una ligera jalea de vainilla y ralladura de lima	
Helados variados 🍷 🍷	6,00€
*Pregunte por los sabores y formatos	



B

