



MENÚ

COMIDA · FOOD



THE MILE

Avda. Las Américas · Parque Santiago V
Playa de las Américas

B1
Boulevard21
RESTAURANTS TENERIFE

www.grupoboulevard21.com



RINCÓN VEGANO
Y VEGETARIANO

ENTRANTES FRÍOS

ENTRANTES CALIENTES



ESPAÑOL

Carpaccio de gambas con aceite de pimientos palmeras 17,5€

Finas láminas de gamba blanca rematado con un aceite ligeramente picante.

Carpaccio de vaca vieja con mayonesa de trufa y láminas de parmesano 19,5€

Pieza seleccionada de ternera y cortada finamente con una mayonesa de trufa.

Steak tartar hecho en mesa 22€

Carne picada de solomillo y encurtidos.

Gazpacho tradicional con huevas de salmón 10,5€

Tradicional receta española con un toque a mar.

Tartar de salmón con gel de aguacate y perlas de aceite de oliva 18€

Dados de salmón marinados con soja cortados al momento.

Ensalada caprese con burrata ahumada y aceite de albahaca sobre pimientos asados 16,5€

Burrata ligeramente ahumada sobre sus tomatitos y polvo de aceitunas negras.

Ensalada de pollo escabechado 16,5€

Tiras de pollo sobre cogollos al grill y su propio aliño.

Ensalada de pera rostizada 15,5€

Pera al horno con rúcula, tofu, tomate seco, mostaza antigua y nueces.

Edamames asados con mojosoya 13,5€

Acompañados de brotes tiernos eco.

Croquetas de pollo braseado 14,5€

Con mermelada de tomatitos kumato.

Puerros asados al carbón 17,5€

Con jamón ibérico y tierra de aceite de oliva.

Langostinos salteados 18,5€

Sobre cremoso de aguacate, mayonesa de sriracha y mango liofilizado.

Vieiras asadas 19,5€

Sobre una melosa salsa de langostinos y aire de cítrico.

Berenjenas asadas 15€

Gratinadas con tofu y brotes tiernos eco.

Shakshuka Balcánico 16€

Huevos escalfados en salsa de tomate, espinacas, tofu, un toque picante y pan pita.

Tiras de heura con setas de temporada 19€

Salteado con setas de temporada y umami vegetal.

PESCADOS

CARNES

GUARNICIONES
Y SALSAS

MENÚ
INFANTIL

POSTRES

Risotto negro con calamar sahariano 19,5€

Cremoso arroz negro con aliño de cilantro.

Lubina del Atlántico a la brasa 23€

Con crema de hinojo y sofrito tradicional.

Pescado de temporada 24€

Con su papa fluida de azafrán y verduras crudités.

Bacalao confitado a baja temperatura 20,75€

Con espuma de papa negra y costra de alioli tradicional.

Lomo de salmón al grill 20,75€

Acompañado de su bisque de langostinos y verduritas mini.

Hamburguesa de vaca vieja 18,5€

Con foie y láminas de parmesano.

Carrilleras de cerdo ibérico 20,5€

Acompañado espuma de papa negra y setas de temporada.

Solomillo a la parrilla 26,5€

Sobre cama de pimientos asados y papas fritas.

Lomo alto Jospet (350 grs aprox.) 25,5€

Pieza seleccionada asada al carbón de marabú.

Pluma ibérica 22,5€

Con cremoso puré de trufado y salsa de setas shiitake.

Picantón a baja temperatura 17,5€

Rematado con su adobo de hierbas provenzales.

Chuletón Madurado (x2 pax) 7,4€x100grs

Con sus pimientos asados.

Nuestro corte Tomahawk de res (x2 pax) 7€x100grs

Con sus papas asadas. Un diferente corte de carne.

Salsa bearnesa 4€

Salsa de queso curado de Tenerife 4€

Salsa de setas de temporada 4€

Salsa de pimienta verde 4€

Bastones de batata 5,2€

Ensalada verde 7€

Rosetones de papas gratín 6€

Puré tradicional o con trufa 6€

Papas fritas 4,5€

Croquetas de pollo con su alioli y ketchup. 11,5€

Lomito de lubina con puré de papa. 11,5€

Hamburguesa con queso y papas fritas. 11,5€

Pechuga a la plancha con papas fritas. 11,5€

Pannacotta de coco con frutos rojos 8€

Cremoso de coco recubierto con una confitura de frutos rojos.

Milhoja de crema pastelera espolvoreada con Oreo 9,5€

Crujiente masa de hojaldre rellena de crema pastelera con toque de vainilla y rematado con Oreo.

Fondant con helado de mandarina 9,5€

Con crumble y crispy de menta.

DISPONEMOS DE LA INFORMACIÓN NECESARIA DEL PRESENTE MENÚ EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLETRANCIAS ALIMENTARIAS. POR FAVOR SOLICÍTENLA A NUESTRO PERSONAL.

🌾 GLUTEN · 🦀 CRUSTÁCEOS · 🥚 HUEVOS · 🐟 PESCADO · 🥜 CACAHUETES · 🍲 SOJA · 🥛 LECHE · 🌾 APIO · 🍌 FRUTOS DE CÁSCARA · 🌿 MOSTAZA · 🌱 SÉSAMO · ⚡ SULFITOS · 🍄 ALTRAMUCES · 🐌 MOLUSCOS

OUR VEGETARIAN
& VEGAN CORNER

HOT STARTERS

COLD STARTERS



ENGLISH

Shrimp carpaccio with oil of La Palma peppers 17,5€
Thin slices of white shrimp served with a slightly spicy oil.

Carpaccio of mature beef with a truffle mayonnaise and parmesan cheese shavings 19,5€
Selected piece of beef, thinly sliced and served with a truffle mayonnaise.

Homemade steak tartar 22€
Minced sirloin meat.

Traditional gazpacho with salmon roe 10,5€
Traditional spanish recipe with an ocean's touch.

Salmon tartar with avocado gel and olive oil pearls 18€
Dices of smoked salmon with soy sauce.

Caprese salad with smoked burrata cheese and basil oil on roast peppers 16,5€
Slightly smoked burrata cheese on a bed of small tomatoes and a hint of black olives.

Marinated chicken salad 16,5€
Minced chicken on grilled lettuce hearts served with a lovely vinaigrette.

Salad of roast pear 15,5€
Oven baked pear with arugula, tofu, dried tomato, ancient mustard and nuts.

Roast edamame beans with a mojo-soy sauce 13,5€
Served with tender bio salad leaves.

Braised chicken croquettes 14,5€
With a kumato tomato marmalade.

Charcoal-roast leek 17,5€
With iberian ham and olive oil.

Sautéed king prawns 18,5€
Served on avocado cream, with a sriracha mayonnaise and freeze-dried mango.

Grilled scallops 19,5€
On a creamy sauce of king prawns with a zest of lemon.

Grilled aubergines 15€
Au gratin with tofu and tender bio salad leaves.

Balkan shakshuka 16€
Poached eggs with tomato sauce, spinach, tofu, a spicy touch, served with pita bread.

Heura slices with season's mushrooms 19€
Sautéed with season's mushrooms and a vegetable umami.

FISH

Black rice with saharan squid 19,5€
Creamy black rice with a coriander dressing.

Grilled sea bass from the atlantic 23€
With a fennel cream sauce and a traditional stir-fry.

Fish of the day 24€
With creamy saffron potatoes and vegetable crudités.

Confit of cod at low temperature 20,75€
With a black potato mousse and a traditional aioli crust.

Grilled salmon tenderloin 20,75€
Served with its king prawn bisque and tiny vegetables.

Mature beef burger 18,5€
With foie gras and parmesan shavings.

Iberian pork cheeks 20,5€
Served with a mousse of black potatoes and season's mushrooms.

Grilled fillet steak 26,5€
On a bed of roast peppers and French fries.

High loin in the Josper oven (350 grs approx.) 25,5€
Selected piece of high loin, charcoal roast with Marabu charcoal.

Pluma ibérica - Finest boneless flank of Iberian pork 22,5€
With a creamy mash of truffle and shiitake mushrooms.

"Picantón" chicken at low temperature 17,5€
Served with a provençal herb dressing.

Matured rib eye (x2 pax) 7,4€x100grs
With roast peppers.

Beef Tomahawk cut (x2 pax) 7€x100grs
With roast potatoes. A different type of cut.

MEAT

SIDE DISHES
& SAUCES

Béarnaise sauce 4€

Mature cheese sauce A.O. Tenerife 4€

Season's mushrooms sauce 4€

Green pepper sauce 4€

Sweet potato sticks 5,2€

Green salad 7€

Potatoes au gratin 6€

Traditional mashed potatoes or mashed potatoes with truffles 6€

French fries 4,5€

CHILDREN'S
MENU

Chicken croquettes with ketchup and aioli. 11,5€

Sea bass loin with mashed potatoes. 11,5€

Cheeseburger with French fries. 11,5€

Grilled chicken breast with French fries. 11,5€

DESSERTS

Pannacotta of coconut with red berries 8€
Coconut cream coated with a red berry preserve.

Millefeuille with vanilla cream, sprinkled with Oreo 9,5€
Crunchy puff pastry stuffed with vanilla cream, served with Oreo sprinkles.

Fondant with mandarin ice cream 9,5€
Served with crumble and crunchy mint.

WE HAVE THE NECESSARY INFORMATION OF THIS MENU REGARDING ALLERGIES AND FOOD INTOLETRANCIES. PLEASE REQUEST IT TO OUR STAFF.

🌾 GLUTEN · 🐬 SHELLFISH · 🥚 EGG · 🐟 FISH · 🥜 PEANUTS · 🥛 SOYA · 🥛 MILK · 🌿 CELERY
🥜 NUTS · 🧄 MUSTARD · 🌱 SESAME · SO₂ SULPHITE · 🌱 LUPIN · 🐌 MOLLUSCS