

Room Service

Entrantes	PVP
Gazpacho tradicional (1,12)	6.5€
Salmorejo con virutas de jamon (1,3)	7.5€
Trilogía de croquetas (jamón, bacalao, boletus) (1,3,4,7,10,)	10€
Gyoza vegetal con salsa teriyaki (1,6,11, V)	12€
Samosas vegetales (1,6,10,12 V)	11€
Ensalada César (1,3,4,7,10)	19€
Ensalada de cogollos, ventresca de atún y verduras asadas (4,10,12)	15€
Hamburguesas	
Cheeseburger Blue Oasis (1,7,10,12)	18€
Burguer Angus con cebolla caramelizada y queso de cabra (1,7,10,12)	22€
Hamburguesa vegana con salsa de verduras asadas y queso vegano (1,8,12,6 V)	23€
Sándwiches y bocadillos	
Sándwich mixto (1,7)	9€
Sándwich Club Blue Oasis (1,3,7)	15€
Sándwich de salmón, queso crema, eneldo, ensalada y pepinillo (1,4,7,12)	13.50€
Sándwich vegetal, tofu, ensalada y salsa romesco (1,6,10,12, V)	11€
Bocadillo de pollo tikka masala con mayonesa de chili dulce (1,3,7,10)	16€
Bocadillo canario con pata asada, cebolla encurtida, queso, ensalada y mojo rojo (1,6,10,12)	15€
Pizzas	
Margarita (1,7)	13€
Vegetal (1,7, VEG)	14€
Tropical (1,7)	14€
Jamón serrano (1,7)	15€
Pepperoni (1,7)	14.50€
Atún y beicon (1,4,7)	15€



Carnes y pescados	PVP
Muslo de pollo de corral braseado, cebolla caramelizada y papas al ajillo (12)	15€
Solomillo de res a la parrilla con salsa romesco, brócoli y coliflor braseada (8)	30€
Lubina asada con picadillo de tomate, alcaparras y cilantro (4)	29€
Postres	
Crêpes de chocolate con frutos secos (1,3,7,8, VEG)	6.50€
Brownie vegano con salsa de mango (6,8, V)	8€
Cheesecake con frutos rojos (1,3,7,12 VEG)	8.50€

Existe un suplemento de 7,50€ por desplazamiento a su villa



Alérgenos

Siguiendo el Reglamento Europeo CE 1169/2011 sobre el correcto etiquetado de alérgenos alimentarios, le ofrecemos la siguiente guía para que identifique de manera sencilla los números correspondientes a cada alergia. No podemos garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que, si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, le rogamos contacte con nuestro personal de sala para mayor información. También si desea una alternativa vegetariana o vegana, con mucho gusto el equipo de cocina ajusta el plato a sus deseos personales.

1. Gluten, 2. Crustáceos, 3. Huevos, 4. Pescado, 5. Cacahuets, 6. Soja, 7. Lácteos, 8. Frutos de cáscara, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Granos de sésamo, 12. So2-Sulfitos, 13. Moluscos, 14. Altramuces

VEG = Vegetariano, V= Vegano

En Hotel Suite Villa María nos gusta mimarle, ofreciéndole productos respetuosos con el precioso entorno en el que nos encontramos. Por ello, elegimos colaborar con agricultores y pescadores locales que nos traen sus productos de alta calidad, cultivados bajo el espléndido sol de Tenerife, en nuestras tierras y en nuestros mares.

¡Buen provecho!

Existe un suplemento de 7,50€ por desplazamiento a su villa