

≡ SEEN ≡
BY OLIVIER
TENERIFE

À la Carte

COUVERT

9,45€

BREAD BASKET

CESTA DE PAN

SALTED BUTTER

MANTEQUILLA CON SAL

JOSPER ROASTED GLASS PEPPER SALAD

PIMIENTOS CRISTAL ASADOS AL JOSPER

TO SHARE PARA COMPARTIR

OYSTERS (UNIT)

OSTRAS (UND.)

6,00€

SEEN TACO (2 UNITS)

TACO SEEN

Marinated fish of the day, guacamole, Japanese mayo, tobiko and pomegranate

Pescado del día marinado, guacamole, mayonesa japonesa, tobiko y granada

19,95€

OCTOPUS CARPACCIO

CARPACCIO DE PULPO

With Champagne sauce, coriander sprouts and ciboulette

Con salsa de Champagne, brotes de cilantro y ciboulette

21,45€

WAGYU CARPACCIO

CARPACCIO DE WAGYU

Herbs pesto, rocket salad and mature goat cheese

Pesto de hierbas, ensalada de rúcula y queso de cabra curado

22,45€

WHITE CEVICHE

CEVICHE BLANCO

Local fish marinated with tiger milk, ajo blanco cold soup and crispy parsnip

Pescado local marinado en leche de tigre sobre ajo blanco malagueño y chips de chirivía

23,45€

BEETROOT CARPACCIO

CARPACCIO DE REMOLACHA

Feta cheese, fresh orange juice, pickled capers and caramelized macadamia nuts

Queso feta, zumo de naranja natural, alcaparras encurtidas y nueces de macadamia caramelizadas

14,45€

CONFIT ARTICHOKE

ALCACHOFA CONFITADA

Finished in Josper with romesco sauce and guanciale veil

Terminada al Josper con salsa romesco y velo de guanciale

21,95€

TUNA BELLY SALAD

ENSALADA DE VENTRESCA

Tuna belly, lettuce, Canarian tomato and wholegrain mustard vinaigrette

Ventresca de atún, lechuga, tomate canario y vinagreta de mostaza en grano

17,45€

GARLIC SHRIMP LANGOSTINOS AL AJILLO Garlic, coriander and flambéed whiskey <i>Ajo, cilantro y whisky flambeado</i>	19,95€
CRISPY SQUIDS FRITURA DE CHIPIRONES Crunchy with spicy mayonnaise and lime <i>Crujiente con mayonesa picante y lima</i>	19,95€
OXTAIL GYOZAS (6 UNITS) GYOZAS DE RABO DE TORO Filled with long-cooked oxtail stew with mango and yellow chili sauce <i>Rellenas de estofado de larga cocción de rabo de toro con salsa de mango y ají amarillo</i>	17,95€
OUR BURRATA P.O.D. NUESTRA BURRATA D.O.P. Roasted Canarian tomato, roasted pepper sauce and cucumber <i>Tomate canario asado, asadillo de pimiento y pepino</i>	21,45€
EXCLUSIVE CHEESE ASSORTMENT SELECCIÓN EXCLUSIVA DE QUESOS	23,90€
IBERICO HAM (100GRS) JAMÓN IBÉRICO 100% Acorn-fed Iberico ham <i>100% Ibérico de bellota</i>	34,95€
CAVIAR SERVICE (25GRS) SERVICIO DE CAVIAR Blinis, red onion, cut egg mimosa and citrus cream <i>Blinis, cebolla roja, mimosa de huevo y crema cítrica</i>	89,45€

CHEF'S SUGGESTIONS

SUGERENCIAS DEL CHEF

BLACK RICE WITH CUTTLEFISH AND TIGER PRAWNS (MIN 2 PAX) ARROZ NEGRO DE CHOCO Y LANGOSTINOS Cuttlefish, Canarian shrimp and squid ink <i>Sepia, camarón canario y tinta de calamar</i>	29,45€ / PAX
CREAMY LOBSTER RICE (MIN 2 PAX) ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE With squid and shrimp finished with lobster in its juice <i>Con chipirón y gambón terminado con bogavante en su jugo</i>	39,45€ / PAX
SEASONAL VEGETABLES RICE ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA Seasonal vegetables <i>Verduras de temporada</i>	24,45€ / PAX
WAGYU BEEF CUT AND TRUFFLED LINGUINI (220GRS) CORTE DE WAGYU Y LINGUINI TRUFADO Chimichurri sauce and truffle <i>Salsa Chimichurri y trufa</i>	54,95€
MONKFISH WITH BEURRE BLANC AND CHAUF A RICE RAPE CON BEURRE BLANC Y ARROZ CHAUF A Butter, dry white wine, dates and wild asparagus <i>Mantequilla, vino blanco seco, dátiles y espárragos trigueros</i>	35,45€

MEAT LOVERS

AMANTES DE LA CARNE

ENTRECOTE (600GRS) ENTRECOT DE VACA Chef Olivier weekly selection <i>Selección semanal del Chef Olivier</i>	56,95€
BEEF TENDERLOIN (300GRS) SOLOMILLO DE VACA Tenderloin steak with Olivier sauce, garlic and bay leaf <i>Solomillo de vaca, salsa Olivier, ajo y laurel</i>	37,95€
VEAL SHANK (2 PAX) JARRETE DE TERNERA BLANCA At low temperature with red wine reduction and cardamom, lacquered with its juice and gold dust <i>A baja temperatura con reducción de vino tinto y cardamomo, lacado con su jugo y polvo de oro</i>	57,95€
STEAK TARTAR Olivier's classic <i>Clásico Olivier</i>	30,45€
WAGYU BURGER (220GRS) HAMBURGUESA DE WAGYU Cheddar cheese, caramelized onion, bacon and french fries <i>Queso cheddar, cebolla caramelizada, bacon y patatas fritas</i>	28,45€
IBERIAN CHEEK LASAGNA LASAÑA DE CARRILLERA IBÉRICA Fresh green curry leaves, spring onion, light béchamel sauce and Grana Padano D.O.P. crust with roasted corn powder <i>Hojas de curry verde frescas, cebolleta china, bechamel ligera y costrón de Grana Padano D.O.P. con polvo de maíz tostado</i>	25,95€

SEEN FISH MARKET

PESCADERÍA SEEN

LOCAL SEAFOOD AND FISH PESCADOS Y MARISCOS DE CERCANÍA Daily fresh fish selection <i>Selección de pescado y marisco fresco por piezas y peso</i>

SIDE DISHES

ACOMPAÑAMIENTOS

GARDEN SALAD ENSALADA DE LA HUERTA Green salad with cherry tomatoes <i>Ensalada verde con tomates cherry</i>	9,95€
CHAUFA RICE ARROZ CHAUFA Fried rice with seasonal vegetables and cashews <i>Arroz frito con verduras de temporada y anacardos</i>	9,45€
FRENCH FRIES PATATAS FRITAS Traditional <i>Las tradicionales</i>	6,95€
MASHED POTATO CREMA DE PATATA Potatoes with herb butter <i>Patatas con matequilla de hierbas</i>	6,95€
SEASONAL VEGETABLES CONFIT VERDURITAS DE TEMPORADA CONFITADAS Salt flower and Organic Extra Virgin Olive Oil <i>Flor de sal y Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico</i>	9,95€
CANARIAN POTATOES WITH MOJOS PAPAS ARRUGADAS CON MOJOS CANARIOS Canarian potato "bonita" with sea salt and mojo sauce <i>Patata "bonita" con sal marina y mojo rojo y verde</i>	9,95€

DESSERTS

POSTRES

SEEN GUILTY SEEN CULPA	11,45€
Valrhona chocolate, passion fruit, nut brownie and chocolate pop-rocks <i>Chocolate Valrhona, maracuyá, brownie de nueces y pop-rocks de chocolate</i>	
MILK CARAMEL SOUFFLÉ SOUFFLÉ DE DULCE DE LECHE	12,45€
Guava sorbet <i>Sorbete de guayaba</i>	
LEMON PIE TARTA DE LIMÓN	10,95€
Shortcrust pastry, lemon cream and Italian meringue <i>Sobre masa sablée, cremoso de limón y merengue italiano</i>	
CHOCOLATE COULANT COULANT DE CHOCOLATE	10,45€
From our artisan bakery with Ocumare chocolate and mango ice cream <i>De nuestro obrador con chocolate Ocumare y helado de mango</i>	
CANARIAN SMOKED CHEESECAKE TARTA DE QUESO AHUMADO CANARIO	10,45€
Red fruits coulis <i>Coulis de frutos rojos</i>	
CANARIAN BANANA BREAD PAN DE PLÁTANO CANARIO	9,45€
Gofio crumble and rum jelly <i>Crumble de gofio y gelatina de ron</i>	
ICE CREAMS HELADOS	7,95€
Two ice cream scoops with golden pearls and crumble <i>Dos bolas de helado, perlas doradas y crumble</i>	
CUT SEASONAL FRUIT FRUTA DE TEMPORADA LAMINADA	7,95€