

≡ SEEN ≡
BY OLIVIER
TENERIFE

À la Carte

COUVERT

10,45€

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

6,45€

SEEN TACO (UNIT)

TACO SEEN

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

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

13,95€

PREMIUM AGED MEAT TACOS (2 UNIT)

TACOS DE CARNES MADURADAS PREMIUM

Premium aged beef stew, avocado cream, pickled red onion, seasoned with sriracha and smoked paprika and lime vinaigrette

estofado de carnes maduradas premium, crema de aguacate, cebolla roja encurtida, condimentado con sriracha y vinagreta de pimentón ahumado y lima

21,95€

OCTOPUS CARPACCIO

CARPACCIO DE PULPO

With Champagne sauce, coriander sprouts and ciboulette

Con salsa de Champagne, brotes de cilantro y ciboulette

21,95€

WAGYU CARPACCIO

CARPACCIO DE WAGYU

Herbs pesto, rocket salad and mature goat cheese

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

23,45€

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

24,45€

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

15,45€

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 <i>Ventresca de atún, lechuga, tomate canario y vinagreta de mostaza en grano</i>	18,45€
GARLIC SHRIMP LANGOSTINOS AL AJILLO Garlic, coriander and flambéed whiskey <i>Ajo, cilantro y whisky flambeado</i>	21,95€
CRISPY SQUIDS FRITURA DE CHIPIRONES Crunchy with spicy mayonnaise and lime <i>Crujiente con mayonesa picante y lima</i>	21,95€
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>	18,95€
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	23,95€
IBERICO HAM (100GRS) JAMÓN IBÉRICO 100% Acorn-fed Iberico ham <i>100% Ibérico de bellota</i>	34,95€
CAVIAR SERVICE (30GRS) 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 CUTTLFISH 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 (MIN 2 PAX) ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA Seasonal vegetables <i>Verduras de temporada</i>	26,45€ / 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 CHAUFA RICE RAPE CON BEURRE BLANC Y ARROZ CHAUFA Fried rice with seasonal vegetables and cashews <i>Arroz frito con verduras de temporada y anacardos</i>	36,95€
TAGLIATELLE WITH LOBSTER TALLARINES CON LANGOSTA with baby squid and prawns in a shellfish bisque sauce <i>con chipirón y langostinos en salsa de bísquet de mariscos</i>	39,45€
TURBOT COOKED OVER MARABOU CHARCOAL RODABALLO AL CARBÓN DE MARABÚ with sautéed vegetables from our garden <i>con salteado de verduritas de nuestra huerta</i>	39,90€

MEAT LOVERS AMANTES DE LA CARNE

ENTRECOTE (600GRS) ENTRECOT DE VACA Chef Olivier weekly selection <i>Selección semanal del Chef Olivier</i>	58,95€
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>	62,45€
STEAK TARTAR Olivier's classic <i>Clásico Olivier</i>	31,45€
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>	28,45€

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>	10,95€
CHAUFA RICE ARROZ CHAUFA Fried rice with seasonal vegetables and cashews <i>Arroz frito con verduras de temporada y anacardos</i>	9,95€
FRENCH FRIES PATATAS FRITAS Traditional <i>Las tradicionales</i>	7,45€
MASHED POTATO CREMA DE PATATA Potatoes with herb butter <i>Patatas con matequilla de hierbas</i>	7,45€
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>	11,45€
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>	10,95€

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€
with coconut ice cream <i>con helado de coco</i>	
CARAMELIZED FRENCH TOAST "SEEN" TORRIJA "SEEN" CARAMELIZADA	11,45€
with Majorero cheese cream and raspberry sorbet <i>con cremoso de queso Majorero y sorbete de frambuesa</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	10,45€
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€