seventeen
restaurant

ROOTS & TRADITION

The simplest and most authentic beginning. Essential flavors that connect us with tradition

Masa Viva *- 4€*
Sourdough bread
Pain au levain

Clásico Catalán *- 5€*
Catalan tomato coca bread
Pain coca à la tomate

Rústico Sin Gluten *- 5€*
Gluten free rustic bread
Pain rustique sans gluten

Viaje de Quesos *- 23€*
Selected cheeses: 12 month Comté Payoyo and Stilton
Fromages sélectionnés : Comté 12 mois Payoyo et Stilton

Jamón Ibérico (100 gr)*- 25€*
Iberian ham
Jambon ibérique

PRELUDE TO THE FEAST

The perfect prologue: flavors to begin

Bocado de Salmón *(2 ud.) - 9€*
Marinated salmon bite with beetroot sour cream, caviar, and coriander
Bouchée de saumon mariné avec crème aigre de betterave, œufs de poisson et coriandre

Bikini de Rabo *- 10€*
Oxtail bikini sandwich with Comté cheese and meat jus
Croque de queue de bœuf au comté et jus de viande

Tostada de Algas *(2 ud.)- 12€*
Seaweed toast with scallop tartare, citrus caviar, and coriander
Tartine d'algues au tartare de coquilles Saint-Jacques agrumes, œufs de poisson et coriandre

Croquetas "Reserva" *(4 ud.) - 12€*
Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon ibérique

Croquetas "Del Puerto" *(4 ud.) - 14€*
Prawn croquettes with tartare
Croquettes de crevettes avec leur tartare

Burrata con Salmorejo *- 16€*
Burrata with salmorejo, bottarga, basil, and pistachio
Burrata au salmorejo boutargue basilic et pistache

Ensalada "Huerto Rojo" *- 16€*
Tomato salad with tempered tuna belly, caper berries, and piparra vinaigrette
Salade de tomates avec ventrèche de thon tempérée câpres et vinaigrette de piparra

Puerro Tibio*- 16€*
Warm leek with basil and hazelnut vinaigrette and semi-dried Italian tomato
Poireau tiède avec vinaigrette au basilic et noisette et tomate italienne semi-séchée

Nuestro Hueso con Tuétano *- 26€*
Roasted beef marrow with steak tartare and Sardinian bread
Os à moelle de bœuf rôti avec steak tartare et pain sarde

THE GRAND PLATES

Slow-matured recipes with deep flavor, the soul of our cuisine

Bacalao Confitado *- 23€*
Confit cod with toasted cauliflower cream, chicken jus, capers, and lemon
Cabillaud confit avec crème de chou fleur rôti jus de volaille câpres et citron

Arroz "de Costa" *- 25€*
Seafood rice with fish and cuttlefish
Riz marin aux poissons et seiche

Rack de Cordero *- 26€*
French rack of lamb with sage, rosemary, confit hanging tomato, and goat yogurt with mint
Carré d'agneau avec sauge romarin tomate confite et yaourt de chèvre à la menthe

Pasión de Pato *- 26€*
Duck magret with red berries, snow peas, and butter passion fruit sauce
Magret de canard aux fruits rouges pois gourmands et sauce beurre fruit de la passion

Carne del Día *- 26€*
Glazed Iberian pork pluma with babaganoush and fried arugula
Pluma ibérique glacée avec baba ganoush et roquette frite

Pescado del Día *- 26€*
Fish of the day with smoked parmentier, radishes and American sauce
Poisson du jour avec parmentier fumé, radis et sauce américaine

Nuestra Lubina *- 27€*
Sea bass with roasted leeks, prawns, and coral sauce
Bar aux poireaux rôtis crevettes et sauce corail

Rape "Esencia"*- 29€*
Monkfish in vegetable nage with ratte potato and green asparagus
Lotte en nage de légumes avec pomme ratte et asperge verte

Solomillo Seventeen *- 30€*
Beef tenderloin with potato purée, roasted spring onion, and meat jus
Filet de bœuf avec purée de pommes de terre, oignon nouveau rôti et jus de viande

A SWEET FAREWELL

Small sweet tributes to bid farewell to the table

Clásico Cremoso *- 9€*
Vanilla flan with whipped cream
Flan à la vanille avec chantilly

Artesano de la Casa *- 10€*
House artisan pastries of the day
Pâtisseries artisanales du jour

Espuma Catalana*- 10€*
Catalan cream foam with mandarin sorbet and red berries
Mousse de crème catalane avec sorbet à la mandarine et fruits rouges

Chocolate Tostado*- 11€*
Toasted white chocolate with mango
Chocolat blanc torréfié avec mangue

Avellana En Ramequín (8 mins.) *- 14€*
Hazelnut coulant in ramekin
Coulant à la noisette en ramequin

PLEASE ASK ABOUT ALLERGENS

VEUILLEZ CONSULTER LES ALLERGENS