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

FIRST BITES

Bites to awaken the appetite

Bocado de Salmón *(2 ud.) - 11€*
Marinated salmon with sour cream and trout roe
Saumon mariné à la crème aigre et aux œufs de truite

Piquillos Rellenos *- 12€*
Confit and caramelised piquillo peppers stuffed with salt cod brandade and anchovies
Poivrons piquillos confits et caramélisés, farcis à la brandade de morue et aux anchois

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

Croquetas "Del Puerto" (2 ud.) *- 14€*
Prawn coral and hake croquettes with prawn bisque and lemon zest
Croquettes au corail de crevette et au merlu, bisque de crevette et zeste de citron

Viaje de Quesos *- 24€*
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

Ensalada "Huerto Mediterráneo" *- 18€*
Baby vegetable salad with tender leaves, aromatic herbs and raspberry-pickled onion
Salade de petits légumes, jeunes pousses, herbes aromatiques et oignon mariné à la framboise

Puerro Asado *- 17€*
Roasted leek à la carbonara with fried capers and lemon
Poireau rôti à la carbonara, câpres frites et citron

El Clásico Francés *- 19€*
Pâté de campagne, hierbas frescas y coñac con ensaladita fresca y pan sardo
Paté de campagne amb herbes fresques i conyac, acompanyat d'una amanida fresca i pa sard

Tartar de Vieiras *- 25€*
Scallop tartare with red prawn carpaccio, coconut and trout roe
Tartare de Saint-Jacques au carpaccio de crevettes rouges, noix de coco et œufs de truite

Pulpo a la Parrilla *- 27€*
Roasted octopus with mushroom and lemon cream, fondant potato and glazed carrots
Poulpe rôti, crème de champignons et citron, pomme de terre fondante et carottes glacées

Nuestro Hueso con Tuétano *- 27€*
Roasted beef marrow bone with steak tartare
Os à moelle de bœuf rôti accompagné de steak tartare

FLAVORS OF THE SEA

The essence of the Mediterranean and the coast, expressed through recipes of delicacy and depth

Arroz "de Costa" *- 26€*
Creamy seafood rice with red prawns
Riz fondant aux poissons et aux crevettes rouges

Nuestra Merluza *- 26€*
Steamed hake loin with pea cream, hollandaise sauce and seasonal vegetables
Dos de merlu à la vapeur, crème de petits pois, sauce hollandaise et légumes de saison

Lubina "a la Niçoise" *- 27€*
Sea bass with sautéed cherry tomatoes, anchovy butter, tarragon, capers and lemon
Bar rôti aux tomates cerises sautées, beurre d'anchois, estragon, câpres et citron

Rape al Vapor *- 29€*
Steamed monkfish with warm béarnaise foam and crispy cauliflower
Lotte vapeur, espuma chaude béarnaise et chou-fleur croustillant

Cazuela "Esencia" *- 32€*
Baked turbot casserole with potato base, tomato sofrito and sweet-and-sour garlic
Cocotte de turbot sur lit de pommes de terre, sofrito de tomates et ail aigre-doux

FLAVORS OF THE LAND

Selected meats and patiently crafted sauces for those who appreciate bold and intense flavors

Meloso de Ternera *- 26€*
Red wine-braised beef with pear and cinnamon coulis and pak choi
Bœuf fondant au vin rouge, coulis de poire à la cannelle et pak choï

Pasión de Pato *- 28€*
Duck leg with sautéed pears and chestnuts
Cuisse de canard aux poires sautées et aux châtaignes

Presa Ibérica *- 30€*
Grilled Iberian pork presa with sweet potato purée, fennel and orange
Pluma de porc ibérique grillée, purée de patate douce, fenouil et orange

Solomillo Seventeen *- 32€*
Grilled beef tenderloin with mushrooms, toasted pine nuts and confit shallots
Filet de bœuf grillé aux champignons, pignons de pin torréfiés et échalotes confites

A SWEET FAREWELL

Small sweet tributes to bid farewell to the table

Clásico Cremoso *- 10€*
Vanilla flan with Chantilly cream
Flan à la vanille et crème Chantilly

Espuma Catalana *- 10€*
Catalan cream foam with mandarin sorbet and strawberries
Écume de crème catalane, sorbet à la mandarine et fraises

Pavlova "de la Casa" *- 11€*
Lemon pavlova with raspberries, almond ice cream and lemon curd
Pavlova au citron et aux framboises, glace à l'amande et lemon curd

Lingote de Chocolate *- 12€*
Chocolate lingot with orange and olive oil
Lingot de chocolat à l'orange et à l'huile d'olive

Coulant de Avellana (8 mins.) *- 14€*
Hazelnut coulant with greek yogurt ice cream
Coulant à la noisette et glace au yaourt grec

PLEASE ASK ABOUT ALLERGENS

VEUILLEZ CONSULTER LES ALLERGENS