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

FIRST BITES

Bites to awaken the appetite

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

PRELUDE TO THE FEAST

The perfect prologue: flavors to begin

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 caper berries and piparra vinaigrette
Salade de tomates avec 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

Huevo Frito *- 22€*
Fried egg with mashed potatoes, garlic prawns and demi-glace sauce
Œuf au plat, purée de pommes de terre, crevettes à l'ail et sauce demi-glace

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

FLAVORS OF THE SEA

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

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

Nuestro Bacalao *- 23€*
Bacalhau à Brás
Bacalhau à Brás

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

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

FLAVORS OF THE LAND

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

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

Cachopo de Cecina *- 28€*
Cachopo with cured beef and Garrotxa cheese, served with freshly prepared carbonara sauce
Cachopo à la cecina et au fromage de la Garrotxa, sauce carbonara minute

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