

seventeen

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€

Coca bread with tomato
Pain de coca à la tomate

Rústico Sin Gluten - 5€

Rustic gluten-free bread
Pain rustique sans gluten

Jamón Ibérico - 24€

Our Iberian ham
Notre jambon ibérique

Viaje de Quesos - 22€

Selected cheeses:
12-month Comté, Payoyo and Stilton
Fromages sélectionnés:
Comté 12 mois, Payoyo et Stilton

Bocado Salino - 12€

Anchovy 00 with Iberian pork veil and brioche
Anchois 00 avec voile ibérique et brioche

PRELUDE TO THE FEAST

The perfect prologue: flavors to begin

Croquetas "Reserva" - 11€

Iberian ham croquettes with
light Idiazabal foam
Croquettes de jambon ibérique
avec légère écume d'Idiazabal

Croquetas "Del Puerto" - 12€

Prawn croquettes with their coral
Croquettes de gambas avec leur corail

Nuestro Hueso con Tuétano - 26€

Aged beef steak tartare,
pickles and marrow
Tartare de bœuf maturé,
pickles et moelle

Ensalada "Huerto Rojo" - 16€

Tomatoes with salmorejo,
red onion and raspberry
Tomates au salmorejo,
oignon rouge et framboise

Brasa y Crema - 16€

Charred leeks with stracciatella,
semi-dried tomato and hazelnut praline
Poireaux grillés avec stracciatella,
tomate semi-séchée et praliné de noisette

Carbonara Trufada - 17€

Gnocchi with truffle,
cured pancetta and parmesan
Gnocchis à la truffe,
pancetta affinée et parmesan

Salmón Marinado - 20€

Marinated salmon with
homemade pickles and carasau bread
Saumon mariné avec pickles
faits maison et pain carasau

Nuestro Tataki - 24€

Tuna tataki with ajoblanco,
pea shoots and oil pearls
Tataki de thon à l'ajoblanco,
pousses de pois et perles d'huile

seventeen

THE GRAND PLATES

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

Arroz "de Montaña" - 22€

Rice with pork rib, chickpeas and green beans
Riz avec côte de porc, pois chiches et haricots verts

Arroz "de Costa" - 26€

Cuttlefish rice with Norway lobsters
and saffron aioli
Riz à la seiche avec langoustines et aioli au safran

Bacalao "Català" - 24€

Cod "a la llauna" with Santa Pau beans
Morue "a la llauna" avec haricots de Santa Pau

Merluza del Norte - 26€

Line-caught hake with beurre noisette,
cockles, samphire and lime
Merlu de ligne au beurre noisette,
coques, salicorne et citron vert

Pasión de Pato - 24€

Duck magret with red fruits,
passion fruit and sprout salad
Magret de canard aux fruits rouges,
fruit de la passion et salade de pousses

Solomillo Seventeen - 30€

30-45 day aged beef tenderloin
with parmentier and foie
Filet de bœuf maturé 30-45 jours
avec parmentier et foie

Entrecot Seventeen - 26€

Entrecôte with French fries and chimichurri
Entrecôte avec frites et chimichurri

Lingote de Ternera - 24€

Beef loin lingot with cauliflower and spring onion,
served with homemade garlic butter
Lingot de filet de bœuf au chou-fleur et oignon
nouveau, servi avec beurre à l'ail maison

Pescado del día - 23€

Fish of the day with baby vegetables
and coconut, basil and trout roe sauce
Poisson du jour avec mini légumes
et sauce coco, basilic et œufs de truite

A SWEET FAREWELL

Small sweet tributes to bid farewell to the table

Avellana En Ramequín (8 mins.) - 10€

Homemade hazelnut coulant
with vanilla ice cream
Coulant à la noisette maison
avec glace à la vanille

Clásico Cremoso - 8€

Homemade cream and vanilla flan
Flan à la crème et à la vanille maison

Artesano de la Casa - 10€

Artisan pastry
Pâtisserie artisanale

Piña Guadalupe - 9€

Sautéed pineapple with rum,
mascarpone cream and coconut ice cream
Ananas flambé au rhum, crémeux de
mascarpone et glace à la noix de coco

Brownie Meloso - 10€

Brownie with hazelnut ice cream
Brownie avec glace à la noisette

PLEASE ASK ABOUT
ALLERGENS

VEUILLEZ CONSULTER
LES ALLERGÈNES

