

seventeen

MIGA Y TRADICIÓN

El inicio más sencillo y auténtico. Sabores esenciales que nos conectan con la tradición

Masa Viva - 4€

Pan de masa madre
Pa de massa mare

Clásico Catalán - 5€

Pan de coca con tomate
Pa de coca amb tomàquet

Rústico Sin Gluten - 5€

Pan rústico sin gluten
Pa rústic sense gluten

Jamón Ibérico - 24€

Nuestro jamón ibérico
El nostre pernil ibèric

Viaje de Quesos - 22€

Quesos seleccionados:
Comté 12 meses, Payoyo y Stilton
Formatges seleccionats:
Comté 12 mesos, Payoyo i Stilton

Bocado Salino - 12€

Anchoa 00 con velo ibérico y brioche
Anxova 00 amb vel de cansalada ibèrica i brioix

LA ANTESALA DEL FESTÍN

El prólogo perfecto: sabores para comenzar

Croquetas "Reserva" - 11€

Croquetas de jamón ibérico
con espuma ligera de Idiazabal
Croquetes de pernil ibèric
amb escuma lleugera d'Idiazabal

Croquetas "Del Puerto" - 12€

Croquetas de gambas con su coral
Croquetes de gambes amb el seu corall

Nuestro Hueso con Tuétano - 26€

Steak tartar de vaca
madurada, encurtidos y hueso
Steak tàrtar de vaca
madurada, encurtits i os

Ensalada "Huerto Rojo" - 16€

Tomates con salmorejo,
cebolla roja y frambuesa
Tomàquets amb salmorejo,
ceba vermella i gerds

Brasa y Crema - 16€

Puerros braseados con stracciatella,
tomate semiseco y praliné de avellana
Porros a la brasa amb stracciatella,
tomàquet semisec i praliné d'avellana

Carbonara Trufada - 17€

Gnocchis con trufa,
panceta curada y parmesano
Gnocchis amb tòfona,
panxeta curada i parmesà

Salmón Marinado - 20€

Salmón marinado con encurtidos
hechos en casa y pan carasau
Salmó marinat amb encurtits
fets a casa i pa carasau

Nuestro Tataki - 24€

Tataki de atún con ajoblanco,
brotes de guisante y perlas de aceite
Tataki de tonyina amb ajoblanco,
brots de pèsol i perles d'oli

seventeen

PLATOS MAYORES

Recetas de maduración lenta y gusto profundo, el alma de nuestra cocina

Arroz "de Montaña" - 22€

Arroz con costilla, garbanzos y judía verde
Arròs amb costella, cigrons i mongeta verda

Arroz "de Costa" - 26€

Arroz de sepia con cigalas y all i oli de azafrán
Arròs de sípia amb escamarlans i allioli de safrà

Bacalao "Català" - 24€

Bacalao a la llauna y judías de Santa Pau
Bacallà a la llauna i mongetes de Santa Pau

Merluza del Norte - 26€

Merluza de pincho con "beurre noisette",
berberechos, salicornia y lima
Lluç de palangre amb "beurre noisette",
escopinyes, salicorn i llima

Pasión de Pato - 24€

Magret de pato con frutos rojos,
fruta de la pasión y ensalada de brotes
Magret d'ànec amb fruits vermells,
fruita de la passió i amanida de brots

Solomillo Seventeen - 30€

Solomillo de vaca madurada
30-45 días con parmentier y foie
Filet de vedella madurat
30-45 dies amb parmentier i foie

Entrecot Seventeen - 26€

Entrecot con patatas fritas y chimichurri
Entrecot amb patates fregides i chimichurri

Lingote de Ternera - 24€

Lingote de ternera con coliflor y cebolla
tierna, con mantequilla casera de ajo
Lingot de vedella amb coliflor i ceba
tendra, amb mantega casolana d'all

Pescado del día - 23€

Pescado del día con mini verduras
y salsa de coco, albahaca y huevas de trucha
Peix del dia amb mini verdures
i salsa de coco, alfàbrega i ous de truita

EL BROCHE DULCE

Pequeños homenajes dulces para despedir la mesa

Avellana En Ramequín (8 mins.) - 10€

Coulant de avellana casero
con helado de vainilla
Coulant d'avellana casolà
amb gelat de vainilla

Clásico Cremoso - 8€

Flan de nata y vainilla casero
Flam de nata i vainilla casolà

Artesano de la Casa - 10€

Pastelería artesana
Pâtisserie artisanale

Piña Guadalupe - 9€

Piña salteada con ron, cremoso
de mascarpone y helado de coco
Pinya saltejada amb rom, cremós
de mascarpone i gelat de coco

Brownie Meloso - 10€

Brownie con helado de avellana
Brownie amb gelat d'avellana

CONSULTE LOS
ALÉRGENOS

CONSULTI ELS
ALÈRGENS

