seventeen

menú

MEDIODÍA — LABORABLES
MIGDIA — FEINERS
LUNCH — WEEKDAYS

25€ IVA INCL.

PRIMEROS

Salmorejo de tomates asados con sardina ahumada y helado de aceite de oliva
Salmorejo de tomàquets rostits amb sardina fumada i gelat d'oli d'oliva
Roasted tomato salmorejo with smoked sardine and olive oil ice cream

Endivias a la brasa con paté de anchoa, salsa roquefort y picatostes
Endívies a la brasa amb paté d'anxova, salsa roquefort i crostons
Grilled endives with anchovy pâté, Roquefort sauce and croutons

Brioche tostado de pato con salsa de ajo negro y naranja
Brioix torrat d'ànec amb salsa d'all negre i taronja
Toasted duck brioche with black garlic and orange sauce

Steak tartar clásico de ternera sobre tuétano a la brasa (Supl. +5 €)
Steak tartar clàssic de vedella sobre moll de l'os a la brasa
Classic beef steak tartare served over grilled bone marrow

SEGUNDOS

Rape al vapor, espuma caliente de bearnesa y coliflor crujiente
Rap al vapor, escuma calenta de bearnesa i coliflor cruixent
Steamed monkfish with warm béarnaise foam and crispy cauliflower

Meloso de ternera al vino tinto, coulis de pera con canela y pak choi
Melós de vedella al vi negre, coulis de pera amb canyella i pak-choi
Red wine-braised beef with pear and cinnamon coulis and pak choi

Risotto de ceps, butifarra de perol y queso Pecorino
Risotto de ceps, botifarra de perol i formatge Pecorino
Porcini risotto with Catalan botifarra de perol sausage and Pecorino cheese

Solomillo de vaca madurada a la parrilla con parmentier y cebolleta asada (Supl. +8 €)
Filet de vedella madurada a la brasa amb parmentier i ceba tendra rostida
Grilled dry-aged beef tenderloin with parmentier and roasted spring onion

POSTRES

Pastel cremoso de boniato con helado
Pastís cremós de moniato amb gelat
Creamy sweet potato cake with ice cream

Tiramisú de mató
Tiramisú de mató
Mató cheese tiramisu

Gofre con chocolate, helado y petazetas de yogur
Gofre amb xocolata, gelat i Peta Zetas de iogurt
Waffle with chocolate, ice cream and yogurt popping candy

Coulant de avellana con helado de yogur griego (8 mins.) (Supl. +5 €)
Coulant d'avellana amb gelat de iogurt grec
Hazelnut coulant with greek yogurt ice cream

COPA DE VINO MASTINELL, AGUA Y PAN INCLUIDOS
COPA DE VI MASTINELL, AIGUA I PA INCLOSOS
GLASS OF MASTINELL WINE, WATER AND BREAD INCLUDED
CERVEZA, REFRESCOS Y CAFÉ NO INCLUIDOS
CERVESA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED

ALÉRGENOS
ALÈRGENS
AL·LERGENS