

PRIMEROS

Crema de boniato y zanahoria con jengibre

Crema de moniato i pastanaga amb gingebre
Sweet potato and carrot cream with ginger

Ensalada de espinacas, pera y queso azul

Amanida d'espinacs, pera i formatge blau
Spinach, pear and blue cheese salad

★ **Mejillones thai con curry y leche de coco**

Musclos thai amb curri i llet de coco (Supl. 3€)
Thai mussels with curry and coconut milk

★ **Salmón marinado con crema agria, pepino encurtido y cebolla roja**

Salmó marinat amb crema agra, cogombre en vinagre i ceba vermella (Supl. 5€)
Marinated salmon with sour cream, pickled cucumber and red onion

SEGUNDOS

Arroz de verduras con allioli de perejil

Arròs de verdures amb allioli de julivert
Vegetable rice with parsley aioli

Goulash de ternera estilo húngaro

Goulash de vedella a l'estil hongarès
Hungarian-style beef goulash

Entrecote de vaca con patatas fritas caseras y pimientos de padrón

Entrecot de vaca amb patates fregides casolanes i pebrots del padró (Supl. 8€)
Beef entrecote with homemade fries and padrón peppers

★ **Dorada esparracada a la bilbaína con verduras**

Orada esparracada a la bilbaína amb verdures (Supl. 5€)
Seabream "a la bilbaína" with vegetables

POSTRES

Panna cotta de lima con petazetas

Panna cotta de llima amb petazetes
Lime panna cotta with popping candy

Red velvet con helado y crumble

Red velvet amb gelat i crumble
Red velvet cake with ice cream and crumble

Carrot cake con helado y crumble

Pastís de pastanaga amb gelat i crumble
Carrot cake with ice cream and crumble

Surtido de panellets con moscatell (3 unidades)

Assortiment de panellets amb moscatell (3 unitats)
Assortment of panellets with muscat wine (3 pieces)

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
CERVEZA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED

ALÉRGENOS

ALÈRGENS

ALLERGENS



seventeen

ANTOJOS DEL DÍA

Porque siempre queda un hueco para un antojo... descubre los platos que hoy recomendamos añadir a tu menú.

Bocado Salino - 12€

Anchoa 00 con velo ibérico y brioche
Anxova 00 amb vel de cansalada ibèrica i brioix
Anchovy 00 with Iberian pork veil and brioche

Jamón Ibérico - 24€

Nuestro jamón ibérico
El nostre pernil ibèric
Our Iberian ham

Nuestro Hueso con Tuétano - 26€

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

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
Charred leeks with stracciatella, semi-dried tomato and hazelnut praline

Croquetas "Reserva" - 11€

Croquetas de jamón ibérico con espuma ligera de Idiazabal
Croquetes de pernil ibèric amb escuma lleugera d'Idiazabal
Iberian ham croquettes with light Idiazabal foam

Croquetas "Del Puerto" - 12€

Croquetas de gambas con su coral
Croquetes de gambes amb el seu corall
Prawn croquettes with their coral

Avellana En Ramequín (8 mins.) - 10€

Coulant de avellana casero con helado de vainilla
Coulant d'avellana casolà amb gelat de vainilla
Homemade hazelnut coulant with vanilla ice cream

ALÉRGENOS

ALÈRGENS

ALLERGENS

