

seventeen noche

CENA — SOPAR — DINNER
35€ IVA INCL.

PRIMEROS

Canelón de calabacín relleno de mató y piñones, con tomate seco y albahaca

Caneló de carbassó farcit de mató i pinyons, amb tomàquet sec i alfàbrega

Courgette cannelloni stuffed with mató cheese and pine nuts, served with sun-dried tomato and basil

Tartar de atún con gazpacho de fresa

Tàrtar de tonyina amb gaspatxo de maduixa

Tuna tartare with strawberry gazpacho

Verduritas de temporada con salsa ligera de curry rojo

Verdures de temporada amb salsa lleugera de curri vermell

Seasonal vegetables with a light red curry sauce

Steak tartar de vaca madurada, encurtidos y hueso (Supl. +5 €)

Steak tàrtar de vaca madurada, encurtits i os

Aged beef steak tartare, pickles and marrow

SEGUNDOS

Arroz verde meloso con langostinos salteados y jugo de gamba

Arròs verd melós amb llagostins saltats i suc de gamba

Creamy green rice with sautéed king prawns and prawn jus

Secreto ibérico con babaganoush y piquillos asados

Secret ibèric amb babaganoush i pebrots del piquillo escalivats

Iberian pork secreto with baba ganoush and roasted piquillo peppers

Dorada a la espalda con refrito de ajo y guindilla, y fondo de patata y cebolla

Orada a l'esquena amb sofregit d'all i bitxo, i fons de patata i ceba

Butterflied gilt-head bream with garlic and chilli dressing, served over a potato and onion fondant

Solomillo de vaca madurada 30-45 días con parmentier y foie (Supl. +8€)

Filet de vedella madurat 30-45 dies amb parmentier i foie

30-45 day aged beef tenderloin with parmentier and foie

POSTRES

Panna cotta de cereza

Panna cotta de cirera

Cherry panna cotta

Tartaleta Lemon Pie

Tartaleta Lemon Pie

Lemon Pie tartlet

Nuestra horchata helada

La nostra orxata gelada

Our homemade frozen horchata

Coulant de avellana en ramequín (8 mins.) (Supl. +5 €)

Coulant d'avellana en ramequí

Hazelnut coulant in ramekin



ALÉRGENOS

ALÈRGENS

AL-LEGENS

