

# 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 mûré,  
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

### **Espárrago Blanco** - 18€

White asparagus sous-vide with  
miso emulsion, crispy tofu and nuts  
Asperge blanche sous-vide avec émulsion  
de miso, tofu croustillant et fruits secs

# 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

### **Cordon Bleu - 24€**

Veal cordon bleu with truffled parmentier,  
baby greens and foie sauce  
Cordon bleu de veau avec parmentier truffée,  
jeunes pousses et sauce au foie

### **Nuestro Calamar - 24€**

Squid with Catalan-style  
chickpea stew  
Calamar avec ragoût de pois  
chiches à la catalane

## 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

