

SEVENTY

BARCELONA

MENÚ EMPRESA / BUSSINES MENU 1

ENTRANTE

A escoger de antemano entre 2 opciones

Crema de temporada

Ensalada de bacalao confitado, tomate, garbanzos y cítricos

Canelones de pularda trufada gratinados

Roulade de salmón y verduras orientales

* Tartar de tofu ahumado, verduras, hierbas y puré de aguacate

PLATO PRINCIPAL

A escoger de antemano entre 2 opciones

Meloso de ternera, cremoso de zanahorias y salsa de ceps

Merluza asada al ajo arriero

Pollo relleno de verduras y setas con parmentier de patatas

Salmón asado con puré de apio

* Risotto de calabaza y espárragos

POSTRE

A escoger de antemano entre 2 opciones

Tarta de queso y confitura de frutos rojos

Tarta Ópera al té (café y cacao)

Mousse helada de plátano y dulce de leche

* Cremoso de mango y fruta de la pasión

BODEGA

Vino blanco Raimat Clamor (C. Segre)

Vino tinto Raimat Clamor (C. Segre)

Cava Codorniu Original ECO

Agua mineral, café e infusiones

Supl. 3€

Vino tinto/blanco Cara Nord (D.O. Costers del Segre)

Supl. 5€

Vino tinto/Blanco Luno (D.O. Montsant)

Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

STARTER

To choose in advance between 2 options

Seasonal cream

Cod confit salad with tomatoes

Truffled poulard canelloni gratin

Salmon roulade with oriental vegetables

* Smoked tofu tartar, vegetables, herbs and avocado purée

MAIN

To choose in advance between 2 options

Beef cheeks with creamy carrot and porcini sauce

Roast hake with garlic, onions and peppers

Stuffed chicken with vegetables and potato parmentier

Roast salmon with celery puree

* Pumpkin and asparagus risotto

DESSERT

To choose in advance between 2 options

Cheesecake with red fruit confiture

Opera tea cake (coffee & cocoa)

Banana and dulce de leche ice cream mousse

* Creamy mango and passion fruit

WINE CELLAR

Raimat Clamor white wine (C. Segre)

Raimat Clamor red wine (C. Segre)

Codorniu Original Organic cava

Mineral water, coffee and infusions

Supl. 3€

Red/white wine Cara Nord (D.O. Costers del Segre)

Supl. 5€

Red/white wine Luno (D.O. Montsant)

Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

45€ por persona (iva incluido)

45€ per person (VAT included)

* Opción vegana / sin gluten

* Vegan / gluten-free option

SEVENTY

BARCELONA

MENÚ EMPRESA / BUSSINES MENU 2

SURTIDO DE ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Surtido de croquetas
Gyozas de verduras y cerdo ibérico
César roll de pollo y aguacate
Ensalada de temporada

PLATO PRINCIPAL

A escoger de antemano entre 2 opciones

Meloso de ternera, parmentier de patatas trufado y jugo de carne
Corvina asada con cremoso de calabaza
* Risotto de calabaza y espárragos

POSTRE

A escoger de antemano entre 2 opciones

* Cremoso de mango y fruta de la pasión
Tarta de queso y confitura de frutos rojos

BODEGA

Vino blanco Cara Nord (C. Segre)
Vino tinto Cara Nord (C. Segre)
Cava Codorniu Original ECO
Agua mineral, café e infusiones

Supl. 3€

Vino tinto/Blanco Luno (D.O. Montsant)
Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

ASSORTMENT OF STARTERS AT THE CENTER OF THE TABLE

*Election of croquettes
Vegetable and Iberian pork gyozas
Chicken and avocado Caesar roll
Seasonal salad*

MAIN

To choose in advance between 2 options

*Beef cheeks with truffled potato parmentier
Roasted sea bass with pumpkin puree
* Pumpkin and asparagus risotto*

DESSERT

To choose in advance between 2 options

** Creamy mango and passion fruit
Cheese cake with red fruit confiture*

WINE CELLAR

*Cara Nord white wine (C. Segre)
Cara Nord red wine (C. Segre)
Cava Codorniu Original ECO
Mineral water, coffee and infusions*

Supl. 3€

*Red/white wine Luno (D.O. Montsant)
Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs*

50€ por persona (iva incluido)
50€ per person (VAT included)

* Opción vegana / sin gluten
* Vegan / gluten-free option

SEVENTY

BARCELONA

MENÚ EMPRESA / BUSINESS MENU 3

ENTRANTE

A escoger de antemano entre 2 opciones

Ensalada de gambas, cebolla encurtida y vinagreta de mango

Huevo a baja temperatura, cremoso de patata trufado y setas

Roulade de salmón y verduras orientales

* Milhojas de berenjena, tomate y calabacín con crema de tomates

PLATO PRINCIPAL

A escoger de antemano entre 2 opciones

Paletilla de cordero deshuesada con patatas y tomates confitados al romero

Bacalao "a la llauna" con judías de Santa Pau

Solomillo de ternera con ratatouille

* Canelón de proteína vegetal y crema de calabacín

POSTRE

A escoger de antemano entre 2 opciones

Tarta de manzana y helado de leche merengada

Mousse de chocolate y gianduja

Lingote de cacahuete y caramelo

* Panacotta de coco y gel de cacao

BODEGA

Vino blanco Cara Nord (C. Segre)

Vino tinto Cara Nord (C. Segre)

Cava Codorniu Original ECO

Agua mineral, café e infusiones

Supl. 3€

Vino tinto/Blanco Luno (D.O. Montsant)

Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

STARTER

To choose in advance between 2 options

Prawn salad with pickled onion and mango vinaigrette

Low temperature egg, truffled potato creamy and mushrooms

Salmon roulade with oriental vegetables

* Seasonal vegetable millefeuille with tomatoes cream

MAIN

To choose in advance between 2 options

Boneless shoulder of lamb with potatoes and rosemary confit tomatoes

Codfish "a la llauna" with Santa Pau beans

Beef tenderloin with ratatouille

* Vegetable cannelloni with zucchini cream

DESSERT

To choose in advance between 2 options

Apple pie with meringue milk ice cream

Chocolate and gianduja mousse

Peanut and caramel ingot

* Coconut panacotta and cocoa gel

WINE CELLAR

Cara Nord white wine (C. Segre)

Cara Nord red wine (C. Segre)

Cava Codorniu Original ECO

Mineral water, coffee and infusions

Supl. 3€

Red/white wine Luno (D.O. Montsant)

Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

54€ por persona (iva incluido)

54€ per person (VAT included)

* Opción vegana / sin gluten

* Vegan / gluten-free option