

SEVENTY

BARCELONA

MENÚ SEVENTY

MENU GRUPOS HASTA 20 PERSONAS • MENU FOR GROUPS UP TO 20 PEOPLE

ENTRANTES • STARTERS

Surtido de entrantes al centro de la mesa / Assortment of starters at the center of the table

Cogollos a la brasa con romesco
Grilled romaine lettuce with romesco sauce

Bikini de jamón y queso ahumado
Iberian ham and smoked sandwich

Croquetas del chef
Chef's croquettes

Rissoto de trufa
Truffle risotto

PRINCIPAL • MAIN

Entrecot de ternera con guarnición de patatas
Grilled entrecote with garnish

Pescado del día con verduras al vapor
Fish of the day with steamed vegetables

POSTRE • DESSERT

Tarta de queso con confitura de albaricoque
Cheesecake with apricot jam

Tarta de manzana y helado de vainilla
Apple pie with vanilla ice cream

BODEGA • WINE CELLAR

Vino blanco / *White wine* Raimat Clamor (C. Segre)

Vino tinto / *Red wine* Raimat Clamor (C. Segre)

Cava Codorniu Original ECO

Agua mineral, cafés e infusiones

Mineral water, coffee and infusions

Supl. 3€ - Vino tinto/blanco Cara Nord (D.O. Costers del Segre)

Supl. 5€ Vino tinto/Blanco Luno (D.O. Montsant)

42€ por persona (iva incluido)

42€ per person (VAT included)

Elegir con antelación número de platos principales y postre

Choose in advance the number of mains and dessert