

**SEVENTY**

BARCELONA



**MENÚ EMPRESA**  
***BUSSINES MENU***



# SEVENTY

BARCELONA

## MENÚ 1

### OPCIÓN DE APERITIVOS / APPETIZER OPTIONS

- Jamón ibérico con pan con tomate / Iberian ham with tomato bread **3.00 €**  
\* Surtido de croquetas / Assorted croquettes **2.50 €**  
Tosta de Salmón ahumado y cebollino / Smoked salmon **3.00 €**  
Foie mi cuit con frambuesa y pimienta negra / Foie mi cuit with raspberry and black pepper **3.00 €**

### BARRA DE APERITIVO / APPETIZER BAR

- Refrescos, cervezas, vino o cava / Soft drinks, beers, wine or cava **5.00 €**  
Precio por persona (IVA incluido) / Price per person (VAT included)  
Duración del aperitivo es de 30 minutos / The appetizer duration is 30 minutes

### ENTRANTE / STARTER

- Huevo poché, cremoso de patata y setas estofadas / Poached egg, creamy potato, and stewed mushrooms  
Ravioli de trufa, cremoso de raíz de apio / Truffle ravioli with creamy celery root  
Ensalada de tomate, oliva kalamata, feta y pepino / Tomato salad with Kalamata olives, feta cheese, and cucumber  
\* Tataki de tofu con pico de gallo y aguacate / Tofu tataki with pico de gallo and avocado

### PRINCIPAL / MAIN COURSE

- Carrillera de ternera con puré de patatas y gírgolas / Beef cheek with mashed potatoes and mushrooms  
Corvina a la brasa con berenjena y tahine / Grilled sea bass with eggplant and tahini  
\* Heura con setas y pak choi / Heura with mushrooms and pak choi

### POSTRE / DESSERT

- Lemon pie con sorbete / Lemon pie with sorbet  
Cheesecake caramelizado / Caramelized cheesecake  
Tiramisú de la casa / House tiramisu  
\* Pannacota de mango y espuma de frambuesas / Mango panna cotta with raspberry foam

### BODEGA / WINE CELLAR

- Víncles (D.O. Penedès)  
Cava Codorniu Original Cuvée ECO (D.O. Cava)  
Refrescos, agua mineral, café e infusiones / Soft drinks, mineral water, coffee, and infusions  
Cervezas no incluidas / Beer not included

### Suplemento por persona por mejora de bodega / Supplement per person for wine cellar upgrade

- Cervezas / Beer + **3.00 €**  
Vino / Whine Luno (D.O. Montsant) & Sumarroca Brut Reserva + **5.00 €**

A escoger entre 2 opciones, y concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción  
Choose between 2 options, and specify in advance the number of dishes selected from each option

\* Adaptamos nuestros menús a intolerancias o restricciones alimentarias / We adapt our menus to intolerances or dietary restrictions.

Servicio mínimo de 10 personas / Minimum service of 10 people

**47.00 €**

por persona (IVA incluido) / per person (VAT included)



# SEVENTY

BARCELONA

## MENÚ 2

### OPCIÓN DE APERITIVOS / APPETIZER OPTIONS

- Jamón ibérico con pan con tomate / Iberian ham with tomato bread **3.00 €**  
\* Surtido de croquetas / Assorted croquettes **2.50 €**  
Tosta de Salmón ahumado y cebollino / Smoked salmon **3.00 €**  
Foie mi cuit con frambuesa y pimienta negra / Foie mi cuit with raspberry and black pepper **3.00 €**

### BARRA DE APERITIVO / APPETIZER BAR

- Refrescos, cervezas, vino o cava / Soft drinks, beers, wine or cava **5.00 €**  
Precio por persona (IVA incluido) / Price per person (VAT included)  
Duración del aperitivo es de 30 minutos / The appetizer duration is 30 minutes

### ENTRANTE / STARTER

- Ensalada de queso de cabra y vinagreta de frutos secos / Goat cheese salad with nut vinaigrette  
Canelón de marisco con bisque de gambas / Seafood cannelloni with prawn bisque  
Crema calabaza asada, queso Idiazabal con papada ibérica / Roasted pumpkin cream with Idiazabal cheese, and Iberian pork belly  
\* Ensalada de puerro confitado, rúcula y shitake / Confit leek salad with arugula and shiitake

### PRINCIPAL / MAIN COURSE

- Solomillo Ternera, cremoso de chirivía y aceite de pimienta rosa / Iberian sirloin, parsnip cream and pink pepper oil  
Roastbeef, salsa de mostaza y cremoso de patatas / Roast beef with mustard sauce and creamy potatoes  
Lubina con verduras salteadas / Market fish with sautéed vegetables  
Salmón asado con sésamo con verduras estilo oriental / Roasted salmon with sesame and oriental-style vegetable  
\* Mil hojas de verduras y crema de zanahoria y romero / Vegetable mille-feuille with carrot and rosemary cream

### POSTRE / DESSERT

- Tarta de manzana con helado de canela / Apple tart with cinnamon ice cream  
Lionesa de café y mousse de vainilla / Coffee profiterole with vanilla mousse  
Tarta de texturas de chocolate / Chocolate textures tart  
\* Cremoso de cacao y coco / Cocoa and coconut cream

### BODEGA / WINE CELLAR

- Vincles (D.O. Penedès)  
Cava Codorniu Original Cuvée ECO (D.O. Cava)  
Refrescos, agua mineral, café e infusiones / Soft drinks, mineral water, coffee, and infusions  
Cervezas no incluidas / Beer not included

### Suplemento por persona por mejora de bodega / Supplement per person for wine cellar upgrade

- Cervezas / Beer + **3.00 €**  
Vino / Whine Luno (D.O. Montsant) & Sumarroca Brut Reserva + **5.00 €**

A escoger entre 2 opciones, y concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción  
Choose between 2 options, and specify in advance the number of dishes selected from each option

\* Adaptamos nuestros menús a intolerancias o restricciones alimentarias / We adapt our menus to intolerances or dietary restrictions.

Servicio mínimo de 10 personas / Minimum service of 10 people

**52.00 €**

por persona (IVA incluido) / per person (VAT included)