

SEVENTY

BARCELONA

MENÚ EMPRESA
BUSSINES MENU

SEVENTY

BARCELONA

MENÚ 1

ENTRANTE / STARTER

Huevo poché, cremoso de patata y setas estofadas / Poached egg, creamy potato, and stewed mushrooms
Raviols 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

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

47.00 €

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

MENÚ 2

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)*