

LAS ENSALADAS CON VARIEDAD DE HOJAS

- TEMPLADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA, JAMÓN IBÉRICO, JULIANA DE VERDURAS SALTEADAS CON VINAGRETA BALSÁMICA 12,70€
- TIBIA de BACON, QUESO de CABRA Y TOMATE SECO CON VINAGRETA de PISTACHOS 10,60€
- **diecisiete**^{grados} : Crujiente de jamón, gambas, parmesano y vinagreta de mostaza 11,20€
- LTC (Lechuga, Tomate y Cebolla). 6,70€

LAS TOSTAS CALIENTES DE PAN PAYÉS

- CEBOLLA CAMELIZADA, SOLOMILLO IBÉRICO, ALLI-OLI Y BRAVA 6,20€
- CEBOLLA CAMELIZADA, TERNERA, PARMESANO Y ALIOLI 6,50€
- CEBOLLA CAMELIZADA, TOMATE SECO Y QUESO DE CABRA 6,80€

LAS PICADAS PARA ABRIR BOCA

- PIMIENTOS DE PADRÓN 8,40€
- TIRAS DE CALAMAR Y VERDURAS DE TEMPORADA EN TEMPURA CON SALSA THAÏ 9,70€
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 11,40€
- PANCROQUETAS DE TXIPIRÓN EN SU TINTA 10,90€
- TACOS DE SOLOMILLO IBÉRICO SALTEADOS CON AJITOS 12,40€
- PROVOLONE 8,50€
- TACOS DE PULPO EN TEMPURA DE TXIPIRON CON ALIOLI DE WASABI 14,20€
- ALCACHOFAS A LA PARRILLA (Temporada) 9,50€
- PATATAS BRAVAS / ALIOLI 4,75€
- PATA DE PULPO A LA BRASA CON PATATA A LA GALLEGA 15,60€
- MICUIT DE FOIE CON COMPOTA DE MANZANA 14,80€
- SINFONÍA DE SETAS CON GORGONZOLA 9,20€
- TAGLIATA TEMPLADA DE TERNERA A LA PARRILLA CON RÚCULA Y PARMESANO 16,50€
- MEDALLÓN DE FOIE CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ 13,90€
- ALCACHOFAS ROTAS CON JAMÓN IBÉRICO 13,80€
- AROS DE CALAMAR EN TEMPURA CON SALSA DE TXIPIRÓN EN SU TINTA Y GRATÉN DE ALIOLI 10,40€
- TRINXAT DE GULAS Y JAMÓN IBÉRICO CON HUEVO ROTO 11,60€
- CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA, PARMESANO Y CHAMPIÑONES CON VINAGRETA DE CÍTRICOS 12,50€
- GAMBAS AL AJILLO 11,40€

LOS HUEVOS ROTOS CON PIMENTÓN DE LA VERA

- HUEVOS ROTOS 6,50€
- HUEVOS ROTOS CON CHORIZO 9,60€
- HUEVOS ROTOS "MALLORQUINA" CON SOBRASADA Y BUTIFARRÓN 10,20€
- HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y SETAS 10,50€
- HUEVOS ROTOS CON MICUIT DE FOIE Y GULAS 13,70€
- HUEVOS ROTOS CON SOLOMILLO DE CEBÓN Y MOJO PICÓN 12,50€
- HUEVOS ROTOS DEL SEÑORÍTO (Jamón ibérico y queso curado) 14,00€
- HUEVOS ROTOS CON MEDALLÓN DE FOIE 14,50€
- HUEVOS ROTOS CON SOLOMILLO IBÉRICO Y SALSA DE CABRALES 12,50€
- HUEVOS ROTOS CON GULAS Y CAMEMBERT 13,00€

Información Alérgenos. Escanea este código QR



LAS RACIONES CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- JAMÓN IBÉRICO 19,00€
- QUESO CURADO DE OVEJA 12,00€

LA PARRILLA DE CARBÓN DE ENCINA

- PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA 12,50€
- CHULETÓN A LA PIEDRA* (mín. 2 pers.) 52,00€ / Kg
- LOMO DE BUEY "corte japonés" (250 grs .x pers .) 21,00€
- ENTRECOTTE* (290 grs.) 19,50€
- SOLOMILLO* (250 grs.) 21,00€
- SOLOMILLO **diecisiete**^{grados} (Queso curado, jamón ibérico y reducción de Jerez) 24,00€
- CHATEAUBRIAND (para 2 personas) 52,00€
- TOURNEDO DE SOLOMILLO CON FOIE AL PEDRO XIMENEZ 26,00€
- ENTRECOTTE CON JAMÓN IBÉRICO, SALSA DE QUESO IDIAZÁBAL Y VERDURITAS EN TEMPURA 21,50€
- ENTRECOTTE A LA PARRILA "CAFÉ PARÍS" 20,50€
- CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL BURGALÉS 18,00€
- LOMO DE BACALAO IMPERIAL 17,50€
- SALSAS: GORGONZOLA / PIMIENTA / MOSTAZA 1,80€
- * GUARNICIONES: PATATA ASADA / VERDURAS SALTEADAS / PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS 2,00€

LOS PLATOS DE NUESTRA COCINA

- CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL FRITAS CON AJITOS 18,00€
- SOLOMILO IBÉRICO CON SALSA (PIMIENTA/GORGONZOLA/MOSTAZA) 15,00€
- BACALAO AL HORNO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS 18,50€
- **diecisiete**^{grados} GRATINADO CON ALIOLI Y SPAGUETTI NEGRO DE SEPIA CON GULAS Y GAMBAS 20,80€

PREGUNTA POR NUESTROS POSTRES CASEROS

*LOS MIÉRCOLES SON DE
CATA & MARIDAJE*



Club del Vino
diecisietegrados

diecisietegrados.es

GRUPO PALMAOCIO

10% IVA INCLUIDO