



seventeen
restaurant



olivia|hotels

MENÚ DEL 10 AL 16 DE JUNY · MENÚ DEL 10 AL 16 DE JUNIO
MENU FROM JUNE 10TH UNTIL JUNE 16TH

Amanida de figues amb tomàquet rosa, carn de codony i vinagreta d'olives negres.
Ensalada de higos con tomate rosa, carne de membrillo y vinagreta de olivas negras.
Figs salad with pink tomato, quince jelly & black olives vinaigrette.

Gaspatxo de maduixes en dues textures amb crudités i gelat de maduixa i alfàbrega.
Gaspacho de fresas en 2 texturas con sus crudités y su helado de fresas y albahaca.
Strawberry gazpacho with crudités and a basil & strawberry sorbet.

Saltejat de verdures de temporada, butifarra del perol i vinagreta d'ametlles.
Salteado de verduras de temporada, butifarra del perol y vinagreta de almendras.
Seasonal sautéed vegetables, catalan sausage & almond vinaigrette.

Risotto ibèric.
Risotto ibérico.
Iberian risotto.

Entrecot de vedella amb parmentier de patata, anelles de ceba cruixents, farcels de pasta filo farcida i salsa de brandy.

Entrecot de ternera con parmentier de patata violeta, aros de cebolla cruixents, farsellet de pasta filo rellena y salsa de brandy.
Veal entrecôte with purple potato parmentier, crispy onion rings, pasta filo farcels & brandy sauce.

Peix de llotja a la plantxa amb verdures fresques de temporada saltejades.

Pescado de lonja a la plancha con verduritas frescas de temporada salteadas.
Grilled catch of the day garnished with sautéed seasonal vegetables.

Bombons de xocolata en tempura amb crema anglesa a la Sichuan i menta fresca.

Bombones de chocolate en tempura con crema inglesa a la Sichuan y menta fresca.
Chocolate bonbons tempura with Sichuan custard & fresh mint.

Pastís de gerdos amb gelat de pistatxo.

Tarta de frambuesas con helado de pistachos.
Raspberry cake with pistachio ice cream.

Sel lecció de fruita de temporada.

Selección de fruta de temporada.
Seasonal fruit selection.



Aigua, cafè i una copa de vi o cava Mastinell D.O. Penedès inclòs *Agua, café y una copa de vino o cava Mastinell D.O. Penedés incluido *Water, coffee and one glass of wine or cava Mastinell D.O. Penedés included

*Cervesa i refrescs no inclosos *Cerveza y refrescos no incluidos *Beer and soft drinks not included

22€ IVA INCL. (VAT INCL.)

MENÚ MIGDIA DE DILLUNS A DIVENDRES · MENÚ MEDIODÍA DE LUNES A VIERNES · LUNCH MENU FROM MONDAY TO FRIDAY

27€ IVA INCL. (VAT INCL.) **CAP DE SEMANA I FESTIUS · FIN DE SEMANA Y FESTIVOS · WEEKEND & BANK HOLIDAYS**

HORARIS / HORARIOS / SCHEDULES: 12:30-16:00 · 20:00-22:00

Màxim 10 persones. Per a grups superiors contactins al 932 144 163 · Máximo 10 personas. Para grupos superiores contáctenos al 932 144 163

Maximum 10 people. For bigger groups contact us at 932 144 163



CONTIENE
GLUTEN
GLUTEN

CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

HUEVOS
EGGS

PESCAPDO
FISH

CACAHUETES
PELAUTS

SOJA
SOYA

LÁCTEOS
MILK

FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS

APIO
CELERY

MOSTAZA
MUSTARD

GRANOS DE
SÉSAMO
SESAME

DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS

ALTRAMUÇES
LUPINS

MOLUSCOS
SELFISH