



LOS 7 PECADOS CAPITALES

Subir al cielo es más fácil desde SÉP7IMA, estás más cerca. Pero antes, pondremos a prueba tu espíritu y tu paladar con una carta para que descubras cuál es tu pecado capital. Puede que los tengas todos, pero aquí estás perdonado.

Avaricia Aunque lo tuyo sea compartir

Jamón ibérico de bellota / 28,00€

Degustación de quesos D.O.: Comté St. Antoine, Garrotxa, Mahón, Idiazábal, Stilton Colston / ½ Ración - 14€ - Ración 21€

Aranchini de cochinita pibil (4 uds.) / 11,00€

Mejillones con pepino encurtido / 12,50€

I.R.A. (Irresistible Rice Addiction)

ONLY YOU ROLLS (8 uds.) / 12,50€

Spicy tuna. Atún, aguacate, mahonesa de kimchi, tanuki

Cadizfornia roll. Langostino pankó, salmón, "alioli", camarón frito

Vegetal. Pepino, nabo, zanahoria, cebollino, lechuga viva, shiso

Unagi roll. Anguila, vieira, pepino, mango, "katsuobushi"

Soft shell crab. Cangrejo, aguacate, mahonesa japonesa, sésamo wasabi

ONLY YOU NIGIRIS (2 uds.) / 7,50€

Nigiri de salmón flambeado con lima

Nigiri de atún ahumado con emulsión de tomate

Nigiri de vieira con salsa "Kabayaki"

Soberbia Porque sabes que nunca te equivocas

Pulpo a la brasa con espuma de patata y salsa de olivo / 17,50€

Lomo de vaca con parmentier de patata y huerto de mini verduras / 22,50€

Costillar de cerdo lacado con BBQ / ½ Ración - 14€ - Ración 19€

"Fish and Chips". Pescado rebozado en wakame, CornFlakes, shichimi togarashi con salsa fresca de menta / 18,50€

Spaguetti al nero di sepia con gambas, ajo y guindilla / 16€

Lujuria Sobran las palabras...

Sääm de solomillo de ternera, confitura de tomate especiada y crujiente de "wanton" / 22,00€

Carpaccio de gamba frito a la inversa y toques cítricos / 18,00€

Envidia "sana" Lo saludable también está rico

Hamburguesa vegana "Beyond burger" / 15,50€

Tomates verdes fritos con guacamole / 14,50€

"Pantone" de hummus (garbanzo, berenjena, calabaza y remolacha) con grissinis / 14,50€

Setas shimeji fritas con vinagreta de sushi y alioli / 12,50€

Ensalada Tailandesa de brotes verdes, papaya y crujiente de chalota / 14,00€

Todo menos Pereza Energía en estado puro

Hamburguesa de "Wagyu" al estilo neoyorkino / 19,00€

Sandwich katsu sando de jarrete de ternera con pan de molde brioche / 16,50€

Bocata de calamares con alioli de cilantro y mahonesa de chipotle / 16,50€

Coca romana con jamón ibérico o anchoas "00" / 16,50€

Gula La dulzura hecha tentación / 8,50€

Sueño de una noche de "vegano". Crema dulce de aguacate

Maceta de tiramisú de cereza, regaliz y tierra de oreo

Pan, chocolate y flan de aceite de oliva



NY Cheesecake

Mojito del Chef. Espuma de menta, helado de lima y gelatina de ron

Helados artesanos: Chocolate, vainilla, galleta Lotus y mango



Espumosos *Sparkling wines*

		
D.O Cava Elyssia Nature. <i>Xarel-lo, parellada</i>	7,00€	21,50€
D.O Cava Elyssia Rosé. <i>Pinot noir</i>	8,00€	23,50€
A.O.C Möet & Chandon. <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	12,00€	56,50€
A.O.C Möet & Chandon Rosé. <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	14,00€	64,50€
A.O.C. Möet & Chandon Ice. <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	14,00€	66,50€
A.O.C Laurent Perrier rose. <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>		80,00€
A.O.C Dom Perignon. <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>		265,00€

Blanco *White wine*

D.O Rueda El perro verde. <i>Verdejo</i>	4,50€	21,00€
D.O Rueda Marqués de Riscal Limousin. <i>Verdejo</i>	5,00€	25,00€
D.O Rias Baixas La Marimorena. <i>Albariño</i>		26,00€
D.O Valdeorras Avancia. <i>Godello</i>	5,00€	27,00€
D.O Rias Baixas El jardín de Lucía. <i>Albariño</i>	5,50€	27,00€
D.O Ca Rioja Capellanía. <i>Viura</i>		32,00€

Rosado *Rosé wine*

D.O Calatayud Breca Rose. <i>Garnacha</i>	4,50€	21,00€
D.O Ca Rioja Marqués de Riscal. <i>Garnacha</i>	4,50€	21,00€

Tintos *Red wine*

D.O Ca Ribera del Duero Biberius. <i>Tempranillo</i>	4,50€	21,00€
D.O Ca Rioja Letargo. <i>Tempranillo, garnacha y graciano</i>	4,50€	21,00€
D.O Ca Rioja Ramón Bilbao Ed. Limitada. <i>Tempranillo</i>		25,00€
D.O Madrid La Bruja de Rozas. <i>Garnacha</i>	5,00€	27,00€
D.O Bierzo Dominio de Anza. <i>Mencía</i>		28,00€
D.O Ribera del Duero Alonso del Yerro. <i>Tempranillo</i>		29,00€
D.O Toro Thermes. <i>Tinta de toro</i>		35,00€
D.O. Ribera del Duero Corimbo. <i>Tempranillo</i>		36,00€
D.O Ribera del Duero Malleolus. <i>Tempranillo</i>		45,00€
D.O. Ca. Rioja Viña Tondonia. <i>Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo</i>		48,00€
V.T. Tierra de Castilla La Plazuela. <i>Tempranillo y garnacha</i>		65,00€
D.O. Barón de Chirel. <i>Tempranillo</i>		95,00€
D.O. Ribera del Duero Flor de Pingus. <i>Tempranillo, merlot y cabernet sauvignon</i>		180,00€

