

SÉP7IMA

food & panoramic drinks



Únete a **Palladium Rewards** y
podrás disfrutar de **2.500 puntos**
de bienvenida (=10€) a aplicar en tu
primera consumición.



Además, ¡tendrás
un **10% de descuento**
en todas tus consumiciones!

REGÍSTRATE

PALLADIUM
R • E • W • A • R • D • S

OUR WORLD IS YOUR REWARD

SÉP7IMA

food & panoramic drinks

EMPECEMOS POR...

- Roastbeef ahumado con espuma de tonato 17€
- Nuestra César de pollo con canónigos, rúcula y lollo rosso 17,90€
- 7 Tomates cherry asados, burrata y vinagreta de pistacho 14,90€
- Tomate relleno con atún en escabeche y crema de tomate asado 9,50€
- Ensaladilla de encurtidos, atún y yema 17,50€
- 7 Steak tartar, piñones y láminas de croissant 28,80€
- Verduras de temporada al Josper 17,20€
- Croqueta de jamón (6 uds.) 14,90€
- 7 Bravas al estilo "SÉP7IMA" 9€
- Alcachofa frita con crema de Idiazábal, yema y cecina 13€
- Huevos rotos con jamón Bellota 18€
- Orecchiette con carbonara vegana, champiñones y tomate seco 21,80€
- Fuera de carta 32€

ENTRE BRASAS

De la tierra

- Hamburguesa de Wagyu con cebolla, tomate y queso ahumado 23€
- Presa ibérica con Chimichurri 24€
- Solomillo Bone a la pimienta verde 26€
- Entraña de Angus a la brasa 22€
- 7 Lomo bajo madurado (20 días)
300 gr/500 gr 29,60€/48€
- 7 Jarrete cocinado durante 24 h, aligot y chalotas confitadas 1,5kg 65€

Del mar

- Chipirones braseados con vinagreta de tinta y piñones 25€
- Merluza de anzuelo y pilpil 26€
- Rodaballo a la bilbaína 27€
- 7 Morrillo de atún con cremoso de coliflor 34€
- Pulpo a la brasa y mojo 27€

Guarniciones

- Patatas fritas caseras 6€
- Tomate y cebolleta francesa de mostaza 6,50€
- 7 Pan de cristal con tomate 6€
- Pimientos del piquillo 6,50€
- Patata primor asada y champiñones 6€
- Cremoso de boniato 6€

DULCE TENTACIÓN

- 7 Babá de brioche con crema de vainilla y mango 8€
- Nuestro tradicional tiramisú 8€
- 7 Bizcocho fluido de chocolate negro y pistacho (15') 8€
- Piña a la brasa con helado de coco 8€
- Helados artesanales: coco tropical, chocolate Sao Thomé puro, galleta Lotus, melocotón de Calanda 8€
- Láminas de fruta 8€

Servicio de pan 2,50€

SÉP7IMA

food & panoramic drinks

LET'S START WITH...

- Smoked roast beef with tuna foam €17
- Our chicken Caesar salad with lamb's lettuce, arugula and lollo rosso €17.90
- 7 Roasted cherry tomatoes with burrata and pistachio vinaigrette €14.90
- Stuffed tomato with pickled tuna and roasted tomato cream €9.50
- Russian salad with tuna and cured egg yolk €17.50
- 7 Steak tartare with pine nuts and croissant shavings €28.80
- Grilled seasonal vegetables in Josper oven €17.20
- Iberian ham croquettes (6 pcs) €14.90
- 7 Patatas bravas "SÉP7IMA" style €9
- Fried artichoke with Idiazábal, egg yolk and cured beef €13
- Broken eggs with acorn-fed Iberian ham €18
- Orecchiette with vegan carbonara with mushrooms and sun-dried tomatoes €21.80
- Off-menu special €32

OVER THE EMBERS

Land's bounty

- Wagyu burger with onion, tomato and smoked cheese €23
- Iberian pork presa with Chimichurri €24
- Bone sirloin with peppercorn sauce €26
- Grilled Angus skirt steak €22
- 7 Dry-aged sirloin (20 days)
300g/500g €29.60/€48
- 7 Slow-cooked shank over 24h with aligot and shallots (1.5 kg) €65

Sea to table

- Braised baby squid with ink vinaigrette and pine nuts €25
- Hake with pil-pil sauce €26
- Turbot Bilbao-style €27
- 7 Tuna collar with cauliflower cream €34
- Grilled octopus with mojo €27

Sides

- Homemade fries €6
- Tomato and French onion with mustard €6.50
- 7 Crystal bread with tomato €6
- Piquillo peppers €6.50
- Roasted baby potatoes with mushrooms €6
- Creamy sweet potato €6

SWEET TEMPTATION

- 7 Brioche Babá with vanilla cream and mango €8
- Our traditional Tiramisú €8
- 7 Warm dark chocolate and pistachio cake (15 min) €8
- Grilled pineapple with coconut ice cream €8
- Artisanal ice creams: tropical coconut, pure São Tomé chocolate, Lotus cookie, Calanda peach €8
- Fresh fruit slices €8

Bread service 2,50€

Time to DRINK

Bebidas alcohólicas / Alcoholic drinks

Time to WINE

Request the full wine list.



APERITIVOS Appetizers

Martini: Bianco • Extra Dry • Rubino • Ambrato • Non alcohol NOLO Floreale • Non alcohol NOLO Vibrante • Fiero	7,50€
Noilly Prat Rojo/Blanco • Martini Bitter •	8,50€
Carpano Rojo • Golfo • Punt e Mes	8,50€
ST Germain	8,50€
Aperol Spritz	13,00€
Antica fórmula	14,00€

BRANDY & COGNAC

Courvoisier VS • VSOP	14,00€
Hennessy VS / Ysabel	19,00€
Regina Courvoisier XO	36,00€
Hennessy XO	40,00€

TEQUILA & MEZCAL

Mezcal Union Mezcal 400 Conejos	18,00€
Cazadores Reposado • Cazadores Blanco	21,00€
Patrón Silver • Patrón Reposado •	18,00€
Patrón Añejo Jose Cuervo Reserva	21,00€
Familia	28,00€

GINEBRA Gin

SECAS DRY	Bombay	15,00€
	Bombay Sapphire • London I	18,00€
	Sapphire Premier Cru • Oxley • Sipsmith	21,00€
CÍTRICAS CITRUS	Larios Rosé	15,00€
	Bombay Bramble • Bombay Pressé	15,00€
	Brockmans • Nordés	18,00€
	G vine • Citadelle • Nouvasion	21,00€
HERBALES	Larios I2	15,00€
	Gin Mare • N° 209	15,00€
	Roku • Mombasa • Saffron	18,00€

WHISKY

AMERICAN & BOURBON

Makers Mark	15,00€	Sazerac Rye	19,00€
Jim Bean	16,00€		

BLEND

White Label • NYC 8 •	15,00€	Dewar's 8 French	15,00€
Famous Grouse		Smooth Dewar's I2	18,00€
Dewar's 8 Caribbean	15,00€	Dewar's I5	21,00€
Smooth			

SCOTCH SINGLE MALT

Glenmorange I0 • Ardmore	16,00€	Aberfeldy I2 •	22,00€
Legacy • Haig Club		Highland Park I2	
Glenrothes I2	19,00€	Craigellachie I3	22,00€
Ardbeg I0	21,00€	Macallan I5	36,00€
Macallan I2	21,00€	Macallan I8	51,00€

JAPANESE

Suntory Toki	15,00€	Yamazaki • Hibiki Harmony	48,00€
--------------	--------	---------------------------	--------

VODKA

Koskenkorva • Eristoff	15,00€
Belvedere • Snow Leopard	21,00€
Grey Goose • Grey Goose Watermelon Basil Grey Goose Strawberry	21,00€

RON Rum

BLANCO WHITE

Bacardi	15,00€	Diplomático	15,00€
---------	--------	-------------	--------

AÑEJO AGED

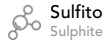
Santa Teresa GR •	15,00€	El Pasador de Oro	21,00€
Bacardi Carta Negra •		Santa Teresa I796 •	27,00€
Bacardi Spiced		Clement Select	
Flor de caña 7 • Brugal	15,00€	Matusalem I5	27,00€
Diplomático Mantuano	18,00€	Brugal I888	36,00€
Bacardi Reserva 8 •		Matusalem 23	36,00€
Flor de caña I2	18,00€	Mount Gay Black	36,00€
Don Papa Baroko •	21,00€	Barrel	
Flor de caña I8			

If you have any food allergies or require a special diet, please inform the restaurant staff

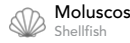
ALERGIA ALIMENTARIA FOOD ALLERGY



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Huevo
Egg



Apio
Celery



Marisco /Crustáceo
Seafood



Mostaza
Mustard



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



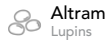
Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Frutos secos
Nuts



Altramucos
Lupins



Contiene
Contains



Puede contener
Can contain



Sustituible
Replaceable

Roastbeef ahumado con espuma de tonato
Smoked roast beef with tuna foam

Nuestra cesar de pollo con canonigos,
rúcula y lollo rosso
Our chicken Caesar with lamb's lettuce,
arugula, and lollo rosso

Tomates cherry asados, burrata y vinagreta
de pistacho
Roasted cherry tomatoes, burrata, and
pistachio vinaigrette

Tomate relleno con atún en escabeche y
crema de tomate asado
Stuffed tomato with pickled tuna and tomato
cream

Ensaladilla de encurtidos, atún y yema
Russian salad with tuna and cured egg yolk

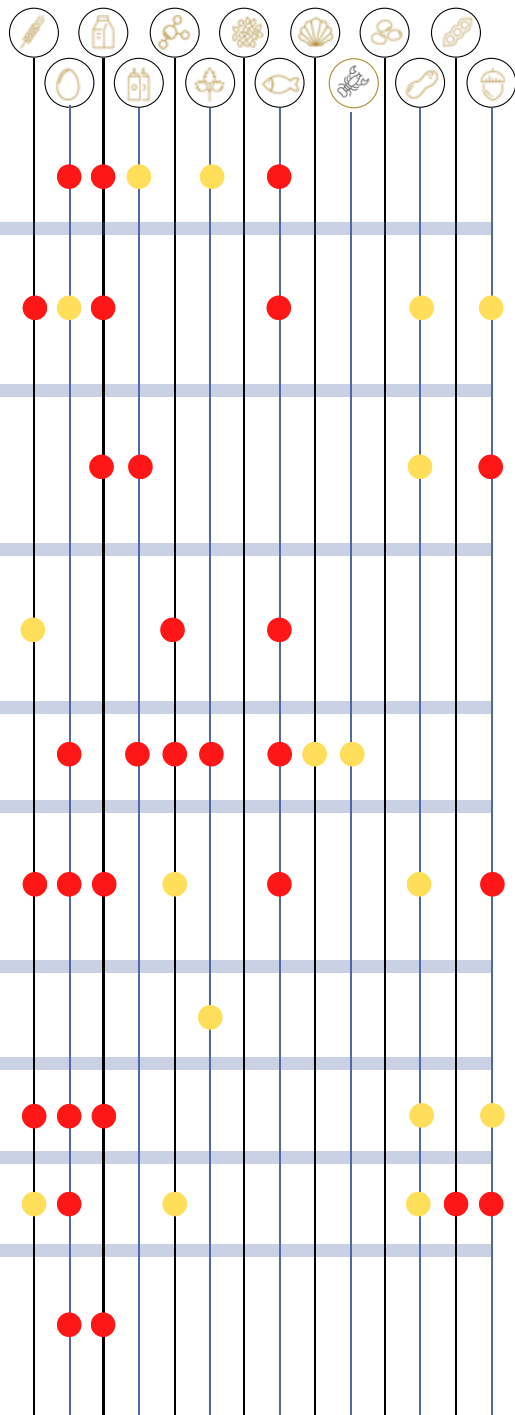
Steak tartar, piñones y láminas de
croissant
Steak tartare with pine nuts and croissant
shavings

Verduras de temporada al Jospier
Grilled seasonal vegetables in Jospier oven

Croqueta de jamón.
Iberian ham croquettes

Bravas al estilo "SÉP7IMA"
Patatas bravas "SÉP7IMA" style

Alcachofa frita con crema de Idiazábal,
yema y cecina
Fried artichoke with Idiazábal, egg yolk
and cured beef



SÉP7IMA

food & panoramic drinks