

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

COLMADO

by SÉP7IMA RESTAURANT · ONLY YOU ATOCHA

EMBUTIDOS

- 50g/100g
- PALETILLA DE BELLOTA 100% IBÉRICA 14€/26€
 - LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO 9€/18€
 - CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA 7€/14€
 - SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA 7€/14€
 - CECINA DE WAGYÚ 15€/29€
 - PAPADA IBÉRICA, TOMATE RAMA Y ACEITE DE TRUFA 8,50€



PARA PICAR...

- CABALLA ESCABECHADA CON ACEITE DE ANCHOA (1 LOMO) 8,50€
- SALMÓN CURADO, HUEVO DURO Y TOMATE CONCASÉ 14,20€
- NUESTRA GILDA: "PIPARRA, GORDAL, ANCHOA, HUEVO DE CODORNIZ Y TOMATE SECO" 4,00€
- MOJAMA, ALMENDRAS Y ACEITE DE ALBAHACA (100g) 15,50€
- HUEVOS RELLENOS 77 (1 UND.) 4,50€
- CAVIAR, BRIOCHE, YEMA CURADA Y CRÈME FRAÎCHE 29,50€
- MEJILLÓN, PULPO Y CABALLA, SOBRE CRUJIENTE DE CERDO 5,00€
- TORREZNOS CON MOUSSE DE AGUACATE Y CILANTRO 12,80€

QUESOS

	50g / 100g
COMTE AOC 24 MESES CUÑA	5,50€ / 11,00€
GARROTXA BAUMA CURADO	5,00€ / 10,50€
SUDAO DE FREGENAL DON MARIANO	4,00€ / 8,00€
PRÍA DE 3 LECHES ROJO	5,50€ / 11,00€
SIERRA DE ALBARRACÍN DON MANUEL	4,50€ / 9,00€
SIERRA DE ALBARRACÍN AL ROMERO	4,50€ / 8,50€
EL ROBLE DE CAMPOLLANO OVEJA CON TRUFA	6,00€ / 11,50€
QUESO DE ARZÚA-ULLOA	2,00€ / 4,00€
PAJARETE CABRA PAYOYA CURADO	5,00€ / 10,00€
CHEDDAR WEST COUNTRY DOP GRANJA CUÑA	6,00€ / 11,50€
MATTONELLA DI CAPRA	4,50€ / 9,00€
EXCELLENT TRIPLE CREMA	3,00€ / 5,00€
ROIG DEL MONTSEC	6,00€ / 11,50€
MORBIER AOC 17,20	4,00€ / 7,00€
PICÓN BEJES TRESVISO CASA CAMPO	5,00€ / 10,00€
CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP	2,00€ / 3,00€

TABLAS DE QUESOS 50g/100g

- TABLA 3 QUESOS 7€/14€
- TABLA 5 QUESOS 9€/18€

COLMADO

by SÉP7IMA RESTAURANT · ONLY YOU ATOCHA

COLD CUTS

50g/100g

- PALETILLA DE BELLOTA 100% IBÉRICA 14€/26€
- LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO 9€/18€
- CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA 7€/14€
- SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA 7€/14€
- CECINA DE WAGYÚ 15€/29€
- PAPADA IBÉRICA, TOMATE RAMA Y ACEITE DE TRUFA 8,50€



TAPAS...

- MACKEREL IN ESCABECHE WITH ANCHOVY OIL (1 FILLET) 8,50€
- CURED SALMON, HARD BOILED EGG AND TOMATO CONCASSE 14,20€
- OUR GILDA: "BASQUE CHILLI PEPPER, GORDAL OLIVE, ANCHOVY FILLET, QUAIL EGG AND SUN-DRIED TOMATO" 4,00€
- MOJAMA (CURED TUNA), ALMONDS AND BASIL OIL (100g) 15,50€
- HUEVOS RELLENOS 7 (1 UNIT) 4,50€
- CAVIAR, BRIOCHE, CURED EGG YOLK AND CREME FRAICHE 29,50€
- MUSSEL, OCTOPUS AND MACKEREL ON CRISPY PORK 5,00€
- TORREZNOS WITH AVOCADO AND CORIANDER MOUSSE 12,80€

CHEESES

50g / 100g

- | | |
|--|----------------|
| COMTE AOC 24 MESES CUÑA | 5,50€ / 11,00€ |
| GARROTXA BAUMA CURADO | 5,00€ / 10,50€ |
| SUDAO DE FREGENAL DON MARIANO | 4,00€ / 8,00€ |
| PRÍA DE 3 LECHES ROJO | 5,50€ / 11,00€ |
| SIERRA DE ALBARRACÍN DON MANUEL | 4,50€ / 9,00€ |
| SIERRA DE ALBARRACÍN AL ROMERO | 4,50€ / 8,50€ |
| EL ROBLE DE CAMPOLLANO OVEJA CON TRUFA | 6,00€ / 11,50€ |
| QUESO DE ARZÚA-ULLOA | 2,00€ / 4,00€ |
| PAJARETE CABRA PAYOYA CURADO | 5,00€ / 10,00€ |
| CHEDDAR WEST COUNTRY DOP GRANJA CUÑA | 6,00€ / 11,50€ |
| MATTONELLA DI CAPRA | 4,50€ / 9,00€ |
| EXCELLENT TRIPLE CREMA | 3,00€ / 5,00€ |
| ROIG DEL MONTSEC | 6,00€ / 11,50€ |
| MORBIER AOC 17,20 | 4,00€ / 7,00€ |
| PICÓN BEJES TRESVISO CASA CAMPO | 5,00€ / 10,00€ |
| CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP | 2,00€ / 3,00€ |

CHEESE BOARDS 50g/100g

- 3 CHEESE BOARD 7€/14€
- 5 CHEESE BOARD 9€/18€

Escalibada tradicional con ventresca de atún. 18,50€
Nuestra césar de pollo con canónigos, rúcula y lollo rosso. 17,90€
Tomates cherry asados, burrata y vinagreta de pistacho. 14,90€
Tomate relleno con atún en escabeche y crema de tomate asado. 9€
Ensalada de salmón curado con pepino, salsa de limón y estragón. 15€
Ensaladilla de pulpo y pimentón picante. 17,50€
Steak tartar 7. 28€
Fritura de cazón y boquerón. 16,50€
Croqueta de jamón (6 uni.). 14,90€
Bravas 7. 9€
Alcachofa frita con crema de Idiazábal, yema y cecina. 13€
Huevos rotos con espuma de patatas y chanquetes. 16€
Crema fría de zanahoria, garbanzo frito y hojaldre con cremoso de sésamo. 18,50€
Hamburguesa de Wagyu con cebolla, tomate y queso ahumado. 22,90€
Casarecce con salsa de boletus, foie y yema frita. 21€
Orecchiette con carbonara vegana, champiñones y tomate seco. 21€
Lomo bajo madurado (20 días) 300 gr/500 gr. 29,60€/48€
Sándwich brioche de rabo de toro y salsa picante. 18,50€
Jarrete (24 h), aligot y chalotas confitadas 1,5kg. 65,00€
Chipirones con chirivía, cebolla morada y judía verde con aceite de achiote. 21,50€
Merluza rustida con salsa tatemada, chalota y mojo de rúcula. 26€
Fuera de carta 32€

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras. 6€
Tomate y cebolleta francesa de mostaza. 6,50€
Pan de cristal con tomate. 6€
Pimientos del piquillo. 6,50€

POSTRES

Tarta de hojaldre y pera recién horneada con helado de yogur. 8€
Tiramisú. 8€
Tarta de chocolate 7 8€
Helados artesanales: coco tropical, chocolate Sao Thomé puro, galleta Lotus, melocotón de Calanda. 8€
Láminas de fruta. 8€

Servicio de pan 2,50€

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.

VINOS BLANCOS NACIONALES

copa/botella

PITA VIÑEDOS ORGÁNICOS D.O. Rueda 100% Verdejo	5 / 25
MUGA BLANCO D.O.C.a Rioja 90% Viura 5% Garnacha	5 / 25
LAGAR DE CERVERA D.O. Rías Baixas 100% Albariño	5 / 25
GARGALO D.O. Monterrei 100% Godello	5 / 25
OBERGO SUEÑOS D.O. Somontano 100% Chardonnay	5 / 25

VINOS TINTOS NACIONALES

LUBIANO 6 MESES D.O. Ribera del Duero 100% Tempranillo	5 / 25
MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN D.O.C.a. Rioja 65% Tempranillo 35% Garnacha Tinta	5 / 25
LA MALDICIÓN D.O. Vinos de Madrid 80% Malvar 20% Tempranillo	5 / 25
PRIMA D.O. Toro 85% Tinta de Toro 15% Garnacha	5 / 25

ESPUMOSOS NACIONALES-INTERNACIONALES

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE RESERVA D.O. Cava 40% Xarel·lo 30% Parellada 30% Macabeo	7 / 25
CONDE DE HARO ROSÉ D.O. Cava 100% Garnacha	8 / 26
CONDE DE HARO BRUT D.O. Cava 90% Viura 10% Chardonnay	8 / 26
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL AOC Champagne 50% Pinot Noir 30% Chardonnay 20% Pinot Meunier	14 / 85
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ AOC Champagne 45-55% Pinot Noir 10- 25% Meunier 25-35% Chardonnay	16 / 95

Time to WINE
Pide la carta completa

Traditional Escalibada with tuna belly. 18,50€
Our chicken Caesar with lamb's lettuce, arugula, and lollo rosso. 17.90€
Roasted cherry tomatoes, burrata, and pistachio vinaigrette. 14.90€
Stuffed tomato with pickled tuna and roasted tomato cream. 9€
Cured salmon salad with cucumber, lemon and tarragon sauce. 15€
Octopus salad with spicy paprika. 17.50€
Steak tartare 7/28€
Fried dogfish and anchovies. 16.50€
Ham croquettes (6 pcs). 14,90€
Bravas 7/. 9€
Fried artichoke with Idiazábal cream, egg yolk, and cured meat. 13€
Broken eggs with potato foam and whitebait. 16€
Chilled carrot cream, crispy fried chickpeas, puff pastry, and sesame cream. 18.50€
Wagyu burger with onion, tomato, and smoked cheese. 22,90€
Casarecce with boletus sauce, foie, and fried egg yolk. 21€
Orecchiette with vegan carbonara, mushrooms, and sun-dried tomato. 21€
Aged sirloin (20 days) 300g/500g. 29.60€ / 48€
Brioche sandwich with oxtail and spicy sauce. 18,50€
Slow-cooked shank (24h), aligot, and confit shallots (1,5kg). 65.00€
Baby squid with parsnip, red onion, and green beans with achiote oil. 21.50€
Roasted hake with tatemada sauce, shallots, and arugula mojo. 26€
Chef's special 32€

SIDE DISHES
Homemade French fries. 6€
Tomato and French scallion with mustard. 6,50€
Crystal bread with tomato. 6€
Piquillo peppers. 6,50€

DESSERTS
Freshly baked puff pastry and pear tart with yogurt ice cream. 8€
Tiramisú. 8€
7/ Chocolate cake 8€
Artisanal ice creams: tropical coconut, Lotus cookie, Calanda peach, pure Sao Thomé chocolate. 8€
Fruit slices. 8€

Bread service 2.50€

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

NATIONAL WHITE WINES	glass/bottle
PITA VIÑEDOS ORGÁNICOS D.O Rueda 100% Verdejo	5 / 25
MUGA BLANCO D.O.C.a Rioja 90% Viura 5% Garnacha	5 / 25
LAGAR DE CERVERA D.O. Rias Baixas 100% Albariño	5 / 25
GARGALO D.O. Monterrei 100% Godello	5 / 25
OBERGO SUEÑOS D.O. Somontano 100% Chardonnay	5 / 25
NACIONAL RED WINES	
LUBIANO 6 MESES D.O.Ribera Del Duero 100% Tempranillo	5 / 25
MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN D.O.C.a. Rioja 65% Tempranillo 35% Garnacha Tinta	5 / 25
LA MALDICIÓN D.O. Madrid Wines 80% Malvar 20% Tempranillo	5 / 25
PRIMA D.O Toro 85% Tinta de Toro 15% Garnacha	5 / 25
NACIONAL-INTERNACIONAL SPARKLING WINES	
SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE RESERVA D.O. Cava 40% Xarel-Lo 30% Parellada 30% Macabeo	8 / 26
CONDE DE HARO ROSÉ D.O. Cava 100% Garnacha	8 /26
CONDE DE HARO BRUT D.O. Cava 90% Viura 10% Chardonnay	8 /26
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL AOC Champagne 50% Pinot Noir 30% Chardonnay 20% Pinot Meunier	14/85
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSE AOC Champagne 45-55% Pinot Noir 10-25% Meunier 25-35% Chardonnay	16/95

Time to WINE
Request the full wine list.

REFRESCOS

Zumo: melocotón, piña, tomate, mosto.	4,70€
Juice: peach, pineapple, tomato, must	
Zumo natural de naranja.	5,50€
Natural orange juice	
Limonada casera	7,00€
Homemade lemonade	
Agua 1L	5,75€
Water 1L	
Royal Bliss: Soda, Tónica, Ginger Ale, Berries, Yuzu	5,00€
Soda, Tonic, Ginger Ale Sprite, Berries, Yuzu	
Nestea Limón / Agua con gas / Agua 0.5L	5,00€
Lemon Nestea / Sparkling water / Water 0.5L	
Fanta de limón o naranja, Sprite	5,00€
Lemon or orange soft drink Fanta, Sprite	
Coca Cola / Light / Zero / Zero Zero	5,00€
Aquarius de limón o naranja	
Lemon or orange Aquarius	
Red Bull	5,50€
Red Bull Sugarfree	5,50€
Red Bull Watermelon	5,50€
Red Bull White Peach	5,50€
Red Bull Cocconut & Blueberry	5,50€
The Organics Ginger Ale	5,00€
The Organics Ginger Ale	
Cerveza de jengibre	5,75€
Ginger Beer	
Tinto de verano con casera o Fanta	6,50€
"Tinto de verano" with soda or Fanta	
Sangría	9,00€
Sangría (typical Spanish drink, made with red wine and fruit)	
Ladrón de Manzanas	5,00€
CERVEZA Beer	
El Águila sin filtrar de barril	5,00€
Heineken de barril	5,00€
Heineken 0.0	5,00€
Guinness	5,00€
Cruzcampo Sin Gluten	5,00€
Gluten free Cruz Campo	
Cruzcampo Gran Reserva	5,00€
18/70 La Rubia	5,00€
Cibeles IPA / Rubia	5,00€
Clara con limón o con Casera	5,00€
Beer with lemon or soda	
Águila 1900	5,00€
Paulaner	6,00€

BRANDY & COGNAC

copa/botella

Courvoisier VS - VSOP	14€
Hennessy VS / Ysabel Regina	19€
Hennessy XO	40€

GINEBRA

SECAS Dry

Seagrams Dry Gin	13€
Bombay	13€
Bombay Sapphire - London 1	16€
Condesa Xoconostle	16€
Sapphire Premier Cru	19€
Oxley - Sipsmith	19€

CÍTRICAS Y FRUTALES CITRICS & FRUITY

Larios Rosé - Bombay Bramble -	13€
Bombay Pressé	
Brockmans - Nordes	16€
G vine - Citadelle - Nouvasion	19€

HHERBALES Herbals

Larios 12	13€
Gin Mare N° 209	16€
Martin Miller's	16€
Roku - Mombasa - Saffron	19€

TEQUILA Y MEZCAL

Mezcal Union	16€
Cazadores Reposado - Cazadores	16€
Blanco	
Mezcal 400 Conejos	19€
Patrón Silver - Patrón Reposado -	19€
Patrón Añejo	
Jose Cuervo Reserva Familia	24€
Tequila 1800 Añejo	24€
Patrón El Cielo	48€

R O N R u m
BLANCO WHITE

Bacardi Superior	13€
Brugal Supremo	13€

AÑEJO Aged

Brugal Añejo - Santa Teresa Gran Reserva -	13€
Bacardi Carta Negra - Bacardi Spiced	
Flor de caña 7	13€
Flor de caña 12	16€
Diplomático Mantuano	16€
Bacardi Reserva 8	16€
Don Papa Baroko	18€
Flor de caña 18	19€
El Pasador de Oro	19€
Zacapa 23 años	24€
Santa Teresa 1796 - Clement Select Barrel -	24€
Matusalem 15	
Brugal 1888	36€
Matusalem 23 - Mount Gay Black Barrel	36€

APERITIVOS Appetizers

Martini Rosso - Martini Bianco - Martini	7€
Extra Dry - Martini Rubino - Martini	
Ambrato - Martini non alcohol NOLO Floreale	
- Martini Vibrante non alcohol NOLO - Martini	
Fiero	
Noilly Prat Rojo/Blanco - Martini Bitter	8€
ST Germain	8€
Aperol Spritz	13€
Antica fórmula	14€

VODKA

Koskenkorva	13€
Eristoff	13€
Belvedere - Snow Leopard	19€
Grey Goose	
Watermelon Basil - Grey Goose	19€
Strawberry	

W H I S K Y**AMERICAN & BOURBON**

Jim Beam	16€
Sazerac Rye	19€

BLEND

White Label - DYC 8	13€
Dewar's 8 French Smooth	13€
Dewar's 8 Caribbean Smooth	13€
Famous Grouse	13€
Dewar's 12 años	16€
Johnnie Walker Black Label	16€
Johnnie Walker Green Label	19€
Dewar's 15 años	19€
Johnnie Walker Blue Label	48€

SCOTCH SINGLE MALT

Glenmorange 10	16€
Ardmore Legacy - Haig Club	
Glenrothes 12 años	16€
Macallan Double	19€
Ardberg 10	19€
Aberfeldy 12	22€
Highland Park 12 - Craigellachie 13	
Lagavulin 16 años	36€

JAPANESE

Hibiki Harmony	48€
Yamazaki	48€

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	

								
Escalibada tradicional con ventresca de atún. Traditional Escalibada with tuna belly.								
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 pulpo y pimentón picante. Octopus salad with spicy paprika.								
Ensalada de salmón curado con pepino, salsa de limón y estragón. Cured salmon salad with cucumber, lemon and tarragon sauce.								
Steak tartar 7. 7 Steak tartare.								
Fritura de cazón y boquerón. Fried dogfish and anchovies.								
Croqueta de jamón. Ham croquettes.								
Bravas 7. 7 Bravas.								

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	 Altramuces Lupins	 Contiene Contains	 Puede contener Can contain
		 Sustituible Replaceable	

											
Crema fría de zanahoria, garbanzo frito y hojaldre con cremoso de sésamo. Chilled carrot cream, crispy fried chickpeas, puff pastry, and sesame cream.											
Alcachofa frita con crema de Idiazábal, yema y cecina. Fried artichoke with Idiazábal cream, egg yolk, and cured meat.											
Huevos rotos con espuma de patatas y chanquetes. Broken eggs with potato foam and whitebait.											
Orecchiette con carbonara vegana, champiñones y tomate seco. 2IE Orecchiette with vegan carbonara, mushrooms, and sun-dried tomato.											 
Hamburguesa de Wagyu con cebolla, tomate y queso ahumado. Wagyu burger with onion, tomato, and smoked cheese.											
Casarecce con salsa de boletus, foie y yema frita. Casarecce with boletus sauce, foie, and fried egg yolk.											
Lomo bajo madurado (20 días). Aged sirloin (20 days).											
Sándwich brioche de rabo de toro y salsa picante. Brioche sandwich with oxtail and spicy sauce.											 
Merluza rustida con salsa tatemada, chalota y mojo de rúcula. Roasted hake with tatemada sauce, shallots, and arugula mojo.											

	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		Altramuces Lupins		Contiene Contains		Puede contener Can contain
					Sustituible Replaceable		

[illegible]

