



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 compartir no sea lo tuyo

Jamón ibérico de bellota con tostas y tomate rallado_28,00€

Degustación de quesos D.O.: Comte St.Antoine, Idiazábal ahumado, Garrotxa, Mahón semicurado, Stilton Colston_22,00€

Tomahawk steak de ternera
(1.1/1.3 Kg - para dos personas)_56,00€/65,00€

I.R.A. (Irresistible Rice Addiction)

Maki de atún o salmón (8 uds.)_12,00€

Tataki de atún al Mole Poblano_16,00€

Niguiiri de salmón flambeado (2 uds.)_7,50€

Niguiiri de atún (2 uds.)_7,50€

Niguiiri de sardina (2 uds.)_7,50€

Niguiiri de Wagyu (2 uds.)_7,50€

Gunkan de ikura (2 uds.)_7,50€

Niguiiri de Toro (2 uds.)_7,50€

Selección de Niguiris (6 uds.)_21,00€

Soberbia Porque sabes que nunca te equivocas

Entrecot, piquillo caramelizado y causa limeña_24,00€

Tiradito de solomillo, ponzu, miso picante,
ensalada de papaya y piñones_22,50€

Rigatoni con salsa amatriciana, pecorino,
yema curada eco y albahaca_15,50€

Huevo a baja temperatura, pil pil de bacalao,
alcachofa y velo de papada ibérica_19,50€

"Choco crispy", sepia, crujiente de sepia y
arroz inflado_18,00€

Lujuria Sobran las palabras...

Amélie Selection Fine de Claire N°2_3,90€

Amélie Selection Fine de Claire N°2 con aliño "Japonés" _3,90€

Envidia "sana" Lo saludable también está rico

Cogollos braseados con salsa de pimienta y sésamo,
camarones fritos y nube de parmesano_15,50€

Salmorejo verde de aguacate y tomate,
guacamango y mayonesa picante_13,50€

Calabaza asada caramelizada con jang y
helado de queso de cabra_14,50€

Aguacate amazu, anguila ahumada
y pico de gallo_16,00€

Todo menos Pereza Energía en estado puro

Hamburguesa wagyu estilo neoyorkino_21,00€ *Best seller*

Albóndigas de gambón y vieira, ajillo de rape
y puré de apio_22,00€

American fried chicken con salsa de yogur y
cítrico (pollo de corral)_19,50€

Gula La dulzura hecha tentación

Tartaleta de lemon pie, caviar cítrico y
merengue aromatizado_7,50€

Musgo verde, tarta de espinacas y mascarpone_7,50€

Shiso rojo escarchado_7,50€

Sopa de violetas con helado de naranja sanguina_7,50€

Kinder Bueno, dulce de leche y fruta de la pasión_7,50€

Helados artesanos y muy soberbios_7,50€

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



SEVEN DEADLY SINS

Climb up to heaven is easier from SÉP7IMA, you are closer. But first, we will test your spirit and your palate with a menu to discover which is your capital sin. Maybe you have all of them, but don't worry, you are forgiven.

Greed Even if share is not your forte

Iberian ham with toasts & grated tomato_28,00€

Cheese tasting: D.O. Comte St. Antoine, smoked Idiazabal, Garrotxa, semi-cured Mahon, Stilton Colston_22,00€

Beef steak tomahawk (1.1/1.3 Kg for two)_56,00€/65,00€

I.R.A. Irresistible Rice Addiction (*I.R.A = Anger)

Tuna or salmon maki (8 units.)_12,00€

Tuna tataki with Mole Poblano_16,00€

Flambéed salmon nigiri (2 units.)_7,50€

Tuna nigiri (2 units.)_7,50€

Sardine nigiri (2 units.)_7,50€

Wagyu nigiri (2 units.)_7,50€

Ikura gunkan (2 units.)_7,50€

Bull nigiri (2 units.)_7,50€

Nigiri selection (6 units.)_21,00€

Pride Because you know that you are never wrong

Entrecote with caramelized piquillo pepper & causa limeña_24,00€

Strips of sirloin with ponzu sause, spicy miso, papaya salad and pine nuts_22,50€

Rigatoni All' Amatriciana with pecorino, cured egg yolk and basil_15,50€

Egg at low temperature, cod pil pil, artichoke and veil of Iberian develop_19,50€

"Choco crispy", cuttlefish, crunchy cuttlefish and puffed rice_18,00€

Lust No words needed...

Amélie Sélection Fine de Claire N°2_3,90€

Amélie Sélection Fine de Claire N°2 japanese style_3,90€

Healthy envy Healthy food is tasty as well...

Braised buds with pepper and sesame sauce, fried shrimp and parmesan cloud_15,50€

Green salmorejo of avocado and tomato, guacamango and spicy mayonnaise_13,50€

Caramelized roasted pumpkin with jang and goat cheese ice cream_14,50€

Avocado amazu, smoked eel and pico de gallo_16,00€

Laziness Full of energy

New York style wagyu burger_21,00€ *Best seller*

Shrimp and scallop balls, monkfish garlic and celery puree_22,00€

American fried chicken with yogurt and citrus sauce (free-range chicken)_19,50€

Gluttony Sweet temptations

Lemon pie tart, citrus caviar and flavored meringue_7,50€

Green moss, spinach and mascarpone tart_7,50€

Frosted red shiso_7,50€

Violet soup with blood orange ice cream_7,50€



Kinder Bueno, milk candy and passion fruits_7,50€

Artisan and very proud ice cream_7,50€

>> If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.



Espumosos Sparkling wines

| |  |  |
|--|---|---|
| D.O Cava Elyssia nature. <i>Xarel-lo, parellada</i> | 7,00€ | 21,50€ |
| D.O Cava Elyssia Rose. <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 Rose. <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i> | 14,00€ | 64,50€ |
| A.O.C Laurent Perrier rose. <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i> | | 80,00€ |
| A.O.C Don Perignon. <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i> | | 265,00€ |

Blanco White wine

| | | |
|---|-------|--------|
| D.O Riaux Baixas You&Me. <i>Albariño</i> | 4,50€ | 20,00€ |
| D.O Rueda El Perro Verde. <i>Verdejo</i> | 4,50€ | 21,00€ |
| D.O Penedés Jean León. <i>Chardonnay</i> | | 25,00€ |
| D.O Rueda Marques de Riscal Limousin. <i>Verdejo</i> | 4,50€ | 25,00€ |
| D.O Valdeorras Gaba do Xil. <i>Godello</i> | 4,50€ | 26,00€ |
| D.O Riaux Baixas Terras Gauda etiqueta negra. <i>Albariño</i> | | 45,00€ |

Rosado Rose wine

| | | |
|--|-------|--------|
| D.O Calatayud Breca Rose. <i>Garnacha</i> | 4,50€ | 21,00€ |
| D.O Rioja Marqués de Riscal. <i>Garnacha</i> | 4,50€ | 21,00€ |
| D.O Rioja Izadi Larrosa. <i>Garnacha</i> | | 23,00€ |

Tintos Red wine

| | | |
|--|-------|--------|
| D.O Ribera del Duero Vizcarra Senda de oro. <i>Tempranillo</i> | | 21,00€ |
| D.O Rioja La Locomotora. <i>Tempranillo</i> | 4,50€ | 22,00€ |
| D.O Bierzo Pétalos del Bierzo. <i>Mencía</i> | 4,50€ | 24,00€ |
| D.O Rioja Beronia. <i>Tempranillo, graciano, mazuelo</i> | | 26,00€ |
| D.O Madrid El Hombre bala. <i>Garnacha</i> | 4,50€ | 27,00€ |
| D.O Ribera del Duero Alonso del Yerro. <i>Tempranillo</i> | | 29,00€ |
| D.O Rioja Capellanía. <i>Viura</i> | | 32,00€ |
| D.O Ribera del Duero Emilio Moro. <i>Tempranillo</i> | | 33,00€ |
| D.O Ribera del Duero Corimbo. <i>Tempranillo</i> | | 36,00€ |
| D.O Rioja La Vicalanda. <i>Tempranillo</i> | | 45,00€ |
| V.Tierra de Castilla La Plazuela. <i>Tempranillo, garnacha</i> | | 65,00€ |
| D.O Rioja Barón de Chirel. <i>Tempranillo</i> | | 95,00€ |

