Les amanides

Amanida de tardor, amb escarola, rossinyols, guanciale i magrana	16€
Amanida de tomàquet amb ceba tendre i ventresca de tonyina	15€
Amanida de burrata amb pesto, rúcula, tomàquet semisec confitat, olives Kalamata, nous i vinagreta de mel	15,5€

Els clàssics del 7vuit7

Les braves del 7vuit7 amb patates a dos coccions	9,5€
Ensaladilla russa	9€
Anxoves del Cantàbric (6 unitats)	16€
Pernil ibèric de gla 100 gr. D.O. Jabugo	21€
Croquetes de ceps, de pernil de gla, de rostit de pollastre	2,9€ unitat
Els ous estrellats amb pernil ibèric de gla	14,5€
Calamar a l'andalusa amb maionesa de yuzu i wasabi	15€
Cors de carxofa en tempura i foie	18€
L'steak tàrtar del 7vuit7 , tallat a ma amb un toc de picant	19,5€
Camembert al forn amb mel i romaní	14€
Taula de formatges	16€
Bikini de pernil de gla pintat de tòfona negra	15,5€

Platets per sucar-hi pà

Raviolis de cua de vedella amb salsa de formatge blau, poma i nous	18€
Vieires amb papada de porc confitada amb crema de porros i salsa de rostit	19,5€
Calamarcets saltats amb botifarra negra, ceba confitada i all i oli de pimentó	17,5€
Tàrtar de tonyina de Balfegó amb alvocat, ceba tendra i tomàquet	20,5€
Carxofes confitades amb pernil ibèric i gamba vermella	19,5€
Nachos amb guacamole del 7vuit7	13,5€

cacauets crustacis fruits secs gluten mol·lusc mostassa ous peix sèsam soja sulfits tramussos api

Les carns

Secret ibèric a la brasa 200gr	19,5€
Filet de vaca filetejat amb escalopa de foie i demiglace de mòdena 200gr	22,5€
Entrecot de vaca madurada 220 gr. a la brasa	21€

Tria amb que vols acompanyar la carn, amb patates fregides, pebrots del Padrón, amanida verda o verdures a la brasa

Maget d'ànec a la brasa amb poma a la mantega i salsa de mel	18,5€
"Tomahawk" de vedella 1 kg, madurada 25 dies, amb patates fregides i verdures a la brasa	70€

Els peixos

Tronc de bacallà amb sobrassada de Mallorca i musselina d'all i oli amb mel	24€
Salmó a la brasa amb parmentier i meunière	20€
Llobarro amb llit de carbassó i crema de porros	22,5€
Turbot al forn a l'allet amb verdures a la brasa	21€

Els arrossos

(mínim 2 persones, preu per persona)

Arròs del senyoret amb sèpia, musclos i gamba vermella	21€
Arròs mar i muntanya amb sèpia, bacallà esqueixat, papada de porc confitada i ceps	21€
Arròs de muntanya amb costella de porc, ceps i botifarra blanca i negra de Calaf	23€
Fideuà amb sèpia i bacallà esqueixat	19€
Arròs negre amb sèpia i pop	21€

Els pans

Pa amb tomàquet estil 7vuit7	4,5€ (1/2 ració 3€)
Pa sense gluten	3€

cacauets crustacis fruits secs gluten mol·lusc mostassa ous peix sèsam soja sulfits tramussos api

Les postres

Pastis de formatge casolà amb coulis de fruits vermells	7,5€
Cardinal del Turull amb xocolata desfeta	9,5€
Torrada de santa Teresa amb tofe i gelat de caramel salat	9,5€
Lemon pie	8€
Coulant de xocolata casolà, 70% cacau, amb gelat d' stracciatella	9,5€
Gelat de carquinyoli amb licor de crema catalana i carquinyolis	7,5€

els vins dolços recomanats...

PX Gosálvez (D.O. Montilla Moriles)	4€
Ratafia de l'àvia (Arenys de Munt)	3,5€
S'naranja de sauci (D.O.P. Condado de Huelva)	4,5€
Palo Cortado Solera Cayetano del Pino (D.O. Jerez)	5€

cacauets crustacis fruits secs gluten mol·lusc mostassa ous peix sèsam soja sulfits tramussos ap