

Les amanides

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€
Saltat de mongetes del Ganxet, amb pebrot verd i vermell, ceba de Figueras, botifarra blanca i pernil cruixent	14,5€

Els clàssics del 7vuit7

Les braves del 7vuit7 amb patates a dos coccions	9,5€
Anxoves del Cantàbric (6 unitats)	15,5€
Pernil ibèric de gla D.O. Jabugo 100 gr. amb "picos"	19,5€
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 llima	15€
Cors de carxofa en tempura i foie	15,5€
L'steak tàrtar del 7vuit7 , tallat a ma amb un toc de picant	18€
Camembert al forn amb mel i romaní	12,5€
Taula de formatges	14€
Bikini de pernil de gla pintat de tòfona negra	14,5€

Platets per sucar-hi pà

Raviolis de cua de vedella amb salsa de formatge blau, poma i nous	15€
Vieires amb papada de porc confitada amb crema de porros i salsa de rostit	18,5€
Calamarcets saltats amb botifarra negra, ceba confitada i all i oli de pimentó	16€
Tàrtar de tonyina de Balfegó amb alvocat, ceba de Figueres, Tomàquet i coriandre	19€
Carxofes confitades amb pernil ibèric i gamba vermella	17€
Delícies de pollastre a la coreana amb patates fregides	15€

Les carns

Secret ibèric a la brasa 250gr	19,5€
Filet de vaca filetejat amb escalopa de foie i demiglace de mòdena 200gr	22,5€
Entrecot de vaca madurada 300 gr. a la brasa	21€

Tria amb que vols acompanyar la carn, amb patates fregides, patates caliu o amanida verda

Confit d'ànec amb mango, pera, pinyons al vi negre i patates al caliu	18,5€
“Xuletón” de vaca Premium 1kg, amb patates fregides i amanida verda	59€

Els peixos

Tronc de bacallà amb sobrassada de Mallorca i musselina d'all i oli amb mel	23,5€
Salmó amb puré d'espàrrecs verds i salsa meunière	18€
Llobarro amb llit de carbassó i crema de porros	21,8€

Els arrossos

(només migdià, 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, bacallà esqueixat i carrabiners	19€
Arròs negre amb sèpia i pop	21€

Els pans

Pa amb tomàquet estil 7vuit7	3,8€
Pa sense gluten	3,8€

Les postres

Pastis de formatge casolà amb coulis de fruits vermells	7€
Cardinal del Turull amb xocolata desfeta	8,5€
Torrada de santa Teresa amb tofe i gelat de caramel salat	8,5€
Lemon pie	7,5€
Coulant de xocolata casolà, 70% cacau, amb gelat d' stracciatella	8,5€
Gelat de carquinyoli amb licor de crema catalana i carquinyolis	7€
Taula de formatges	14€

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€