

SÉP77IMA

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

## Entrantes

Jamón ibérico de bellota 100% acompañado de pan de cristal tostado, tomate y AOVE.	29,90€
Degustación de quesos nacionales (La Peral, Pastura trufado, Patamulo, Pastor Zamorano D.O.)	22,90€
Degustación de quesos internacionales (Gusthofer, Appenzeller, Comte, Gouda Trufado)	22,90€
Croquetas caseras de jamón ibérico.	14,90€
Ensaladilla casera con huevo cocido rayado, pulpo a la gallega y espuma de piparra.	15,80€
Alitas de pollo marinadas, rustido de pollo escabechado y encurtidos.	14,90€
Vieira con crema de coliflor tostada, avellana, aceite de estragón y café.	17,80€
Ensalada César con pollo crujiente o salmón ahumado.	16,90€
Ensalada de canónigos, burrata, vinagreta de pistachos y coulis de frutos rojos.	18,90€
Puerro de caserío confitado, demi-glace vegetal y salsa romescu vegana.	19,90€
Pasta orecchiette con carbonara de calabaza, anacardos tostados y champiñón portobello.	18,50€
Especial del día, ¡pregúntanos! 15,00€ - 19,00€ - 25,00€	

## Nuestros guisos

Verdinas estofadas con escabeche de codorniz y sus viandas.	18,50€
Marmitaco de atún rojo y perla de patata frita.	18,50€

## De la tierra

Hamburguesa de wagyu estilo NYC con mayonesa de trufa y beicon cajún.	19,90€
Jarrete de ternera 24h con puré de patata casero y chalotas glaseadas.	65,00€
Lomo bajo madurado de ternera con patata asada y salsa tártara (300g/500g).	24,90€/39,90€
Solomillo "EONE", verduras de invierno y vinagreta de mostaza y sésamo.	29,90€
Falsa lasaña de cordero y yogur especiada.	21,90€

## Guarniciones

Patatas fritas caseras	6,00€
Pimiento piquillo confitado	6,00€
Ensalada escarola con salsa tártara	6,00€

## Del mar

Merluza al horno con sopa castellana de carabinero y huevo crujiente de codorniz frito.	23,90€
Rape con pesto de kombu y mantequilla especiada y limón.	24,50€
Rodaballo con salsa bearnesa y puré Robuchón.	23,90€

## Postres hechos en casa

Tarta de queso artesana "tres leches" con crumble y frutos rojos.	8,50€
Nuestra carrot cake.	8,50€
Tatín de manzana, crema mascarpone y tomillo.	8,50€
Láminas de frutas.	8,00€
Helados artesanales:	
Chocolate Sao thomé · limón del mediterráneo · vainilla bourbon	8,00€
mango de Brasil · galleta lotus	

Pan y aperitivo 2,00€

## Starters

Acorn-fed 100% iberian ham with toasted crystal bread, tomato and EV00.	29,90€
National cheeseboard selection (La Peral, Pastura trufado, Patamulo, Pastor Zamorano D.O.)	22,90€
International cheeseboard selection (Gusthofer, Appenzeller, Comte, Gouda Trufado)	22,90€
Acorn-fed iberian ham croquettes.	14,90€
Homemade Olivier salad with boiled egg, Galician octopus and chilli pepper foam.	15,80€
Marinated chicken wings, pickled chicken sauce and pickles.	14,90€
Scallops with toasted cauliflower purée, tarragón oil and coffee.	17,90€
Caesar salad with crispy chicken or smoked salmon.	16,90€
Lamb lettuce, burrata, pistachio vinaigrette and red berries coulis.	18,90€
Confit farmhouse leek, vegetable demi-glace and vegan romesco sauce.	19,90€
Orecchiette pasta with pumpkin carbonara, toasted cashews and portobello mushroom.	18,50€
Today's special, ask us! 15,00€ - 19,00€ - 25,00€	

## Our stews

Braised beans with pickled quail and its accompaniment.	18,50€
Bluefin tuna stew with potato chips pearls.	18,50€

## From the earth

NYC-style wagyu burger with truffle mayonnaise and cajún bacon.	19,90€
24h veal hock with homemade potato puree and glazed onions.	65,00€
Matured beef loin with roast potato and tartar sauce (300g / 500g).	21,90€/39,90€
"EONE" sirloin steak with winter vegetables and mustard and sesame mayonnaise.	29,90€
Fake lamb lasagna and spiced yogurt.	21,90€

## Garnishes

Homemade potato chips	6,00€
Piquillo pepper confit	6,00€
Endive salad with tartar sauce	6,00€

## From the sea

Baked hake with Castilian prawn soup and crispy fried quail egg.	23,90€
Monkfish with kombu pesto and spiced butter and lemon.	24,50€
Turbot with béarnaise sauce and Robuchon puree.	23,90€

## Homemade desserts

"Tres leches" artisan cheesecake with crumble and red berries.	8,50€
Our carrot cake.	8,50€
Apple tatin, mascarpone cream and thyme.	8,50€
Delicate fruit slices.	8,00€
Artisan ice creams:	
Sao thomé chocolate · mediterranean lemon · bourbon vanilla · Brasil mango · lotus biscuit.	8,00€

Bread and appetizer 2,00€

**BLANCO** White wine

## NACIONALES

PITA VIÑEDOS ORGÁNICOS. D.O Rueda. 100% Verdejo	4,5€/24€
MUGA BLANCO. D.O.C.a Rioja. 90% Viura, 5% Garnacha	4,5€/24€
GÁRGALO. D.O. Monterrei. 100% Godello	4,5€/24€
OBERGO SUEÑOS. D.O. Somontano. 100% Chardonnay	4,5€/24€
LAGAR DE CERVERA. D.O. Rías Baixas. 100% Albariño	24€
ULTREIA. D.O. Bierzo. 100% Godello	25€
LOURO. D.O. Valdeorras 100% Godello	29€
OREMUS MANDOLAS. D.O. Tokai. 100% Furmint	

## INTERNACIONALES

MARKUS MOLITOR KLOSTERBERG. D.O. Mosel. 100% Riesling	25€
CHABLIS GAUTHERON. D.O. Chablis. 100% Chardonnay	34€

**Espumoso** Sparkling wine

## NACIONALES

SOGAS MASCARÓ ERUT NATURE RESERVA. Organic. D.O.Cava. 40% Xarel-lo, 30% Perellada, 30% Macabeo	7€/25€
CONDE DE HARO ROSÉ. D.O. Cava. 100% Garnacha	8€/25€
CONDE DE HARO ERUT. D.O. Cava. 90% Viura, 10% Malvasía	25€
JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA. D.O.Cava. 55% Xarel-lo, 35% Macabeo, 10% Perellada	28€
TANTUM ERGO ROSÉ. D.O. Cava. 100% Pinot Noir	35€
TANTUM ERGO. D.O. Cava. 66% Chardonnay, 34% Pinot Noir	35€
GRAMONA III LUSTROS. D.O. Corpinnat. 70% Xarel-lo, 30% Macabeo	48€

## INTERNACIONALES

VEUVE CLICQUOT ERUT YELLOW LABEL. AOC Champagne. 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier	12€/65€
VEUVE CLICQUOT ERUT ROSÉ. AOC Champagne. 45-55% Pinot Noir, 10-25% Meunier, 25-35% Chardonnay	14€/75€
LOUIS ROEDERER COLLECTION 243. AOC Champagne. 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Meunier	90€
RUINART BLANC DE BLANCS. AOC Champagne. 100% Chardonnay	150€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

**Rosado** Rosé wine

## NACIONALES

MUGA ROSADO D.O.C.a Rioja. 70% Garnacha tinta, 30% Viura	4,5€/24€
DOMINIO DEL PIDIO D.O. Ribera del Duero. 50% Albillo, 50% Tempranillo	32€

**Tinto** Red wine

## NACIONALES

TOMÁS GONZALEZ ROELE. D.O.Ribera del Duero. 100% Tempranillo	4,5€/24€
MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN. D.O.Ca Rioja. 65% Tempranillo, 35% Garnacha tinta	4,5€/24€
PAVINA. D.O. VT Castilla y León. 75% Tempranillo, 25% Pinot Noir	4,5€/24€
LA MALDICIÓN. D.O. Vinos de Madrid. 80% Malvar, 20% Tempranillo	4,5€/24€
VIÑA CUBILLO. D.O.Ca Rioja. 65% Tempranillo, 25% Garnacha tinta, 5% Graciano, 5% Mazuelo	26€
VIZCARRA 15 MESES. D.O. Ribera del Duero. 100% Tempranillo	26€
PAZO DE LA CUESTA. D.O. Ribera Sacra. 100% Mencía	26€
+ALTITUD. D.O VT Castilla y León. 100% Garnacha	26€
ÁNIMA NEGRA. D.O.VT Mallorca. 95% Callet, 3% Manto negro, 2% Fogoneu	28€
LA VIZCAÍNA EL RAPOLAO. D.O. Bierzo. 100% Mencía	29€
MUGA CRIANZA. D.O.C.a Rioja. 70% Tempranillo, 20% Garnacha tinta, 5% Graciano, 5% Mazuelo	32€
CARMELO RODERO CRIANZA. D.O. Ribera del Duero. 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon	34€
PREDICADOR. D.O. C.a Rioja. 93% Tempranillo, 7% Garnacha tinta	34€
MUGA SELECCIÓN ESPECIAL. D.O.C.a Rioja. 70% Tempranillo, 20% Garnacha tinta, 7% Mazuelo, 3% Graciano	36€
MARTINET ERU. D.O.C.a Priorat. 28% Cariñena, 19% Garnacha negra, 30% Syrah, 6% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon	38€
TERMES. D.O. Toro. 100% Tinta de Toro	39€
ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL. D.O. VT Castilla y León. 77% Tempranillo 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 1% Otras variedades tintas	39€
PRADO ENEA. D.O.C.a Rioja. 80% Tempranillo, 15% Graciano, 3% Garnacha tinta, 2% Mazuelo	49€
PSI.D.O. Ribera del Duero. 90% Tinto fino, 10% Garnacha	62€
TORRE MUGA. D.O.C.a Rioja. 75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano	82€
BARÓN DE CHIREL. D.O.C.a Rioja. 65% Tempranillo, 35% Otras variedades tintas	95€

## INTERNACIONALES

SIMMONET FEVRE. AOC Bourgogne. 100% Pinot Noir	29€
CHAPOUTIER C.HERMITAGE LES MEYSONNIERS AOC Crozes-Hermitage. 100% Syrah	34€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

# SÉPTIMA

Zumo: melocotón, piña, tomate, mosto Juice: peach, pineapple, tomato, must	4,5€
Zumo natural de naranja Natural orange juice	5,50€
Limonada casera Homemade lemonade	7,00€
Agua IL Water IL	5,75€
Royal Bliss: Soda, Tónica, Ginger Ale, Berries, Yuzu Soda, Tonic, Ginger Ale Sprite, Berries, Yuzu	4,50€
Nestea Limón / Agua con gas / Agua 0.5L Lemon Nestea / Sparkling water / Water 0.5L	4,50€
Fanta de limón o naranja, Sprite Lemon or orange soft drink Fanta, Sprite	4,50€
Coca Cola / Light / Zero / Zero Zero	4,50€
Aquarius de limón o naranja Lemon or orange Aquarius	4,50€
Red Bull Regular	5,00€
Red Bull Sugarfree	5,00€
Red Bull Watermelon	5,00€
The Organics Ginger Beer The Organics Ginger Beer	5,00€
The Organics Ginger Ale The Organics Ginger Ale	5,00€
Cerveza de jengibre Ginger Beer	4,75€
Tinto de verano con casera o Fanta "Tinto de verano" with soda or Fanta	6,00€
Sangría Sangría (typical Spanish drink, made with red wine and fruit)	9,00€
Ladrón de Manzanas	4,00€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

bebidas/drinks

## Cerveza Beer

SÉP7IMA

---

El Águila sin filtrar de barril	4,50€
Heineken de barril	4,75€
Heineken 0.0	4,75€
Guinness	4,75€
Cruzcampo Sin Gloten Gluten free Cruz Campo	5,00€
Cruzcampo Gran Reserva	5,00€
I8/70 La Rubia	5,00€
Cibeles IPA / Rubia	5,00€
Clara con limón o con Casera Beer with lemon or soda	5,00€
Hop House I3	5,00€
Sol	5,00€
Amstel Oro 0.0	5,00€
Águila I900	5,00€
Paulaner	5,50€

## Brandy & Cognac

---

Courvoisier VS - VSOP	I4€
Hennessy VS / Ysabel Regina	I9€
Hennessy X0	40€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

bebidas/drinks



SECAS DRY

Seagrams Dry Gin	I3€
Bombay	I3€
Bombay Sapphire - London 1	I6€
Sapphire Premier Cru	I9€
Oxley - Sipsmith	I9€

CÍTRICAS Y FRUTALES CITRICS & FRUITY

Larios Rosé - Bombay Bramble - Bombay Pressé	I3€
Brockmans - Nordes	I6€
G vine - Citadelle - Nouvasion	I9€

HERBALES HERBALS

Larios I2	I3€
Gin Mare N° 209	I6€
Martin Miller's	I6€
Roku - Mombasa - Saffron	I9€

Vodka

Koskenkorva	I3€
Eristoff	I3€
Belvedere - Snow Leopard	I9€
Grey Goose - Grew Goose Watermelon Basil - Grey Goose Strawberry	I9€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal  
 \*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

# Ron Rum

# SÉPTIMA

## BLANCO WHITE

Bacardi Superior	I3€
Erugal Supremo	I3€

## AÑEJO AGED

Erugal Añejo - Santa Teresa Gran Reserva - Bacardi Carta Negra - Bacardi Spiced	I3€
Flor de caña 7	I3€
Flor de caña I2	I6€
Diplomático Mantuano	I6€
Bacardi Reserva 8	I6€
Don Papa Baroko	I8€
Flor de caña 18	I9€
El Pasador de Oro	I9€
Zacapa 23 años	24€
Santa Teresa I796 - Clement Select Barrel - Matusalem I5	24€
Erugal I888	36€
Matusalem 23 - Mount Gay Black Barrel	36€

## Tequila y Mezcal

Mezcal Union	I6€
Cazadores Reposado - Cazadores Blanco	I6€
Mezcal 400 Conejos	I9€
Patrón Silver - Patrón Reposado - Patrón Añejo	I9€
Jose Cuervo Reserva Familia	24€
Tequila 1800 Añejo	24€
Patrón El Cielo	48€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal  
\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

bebidas/drinks

# Aperitivos Appetizers

SÉP7IMA

---

Martini Rosso - Martini Bianco - Martini Extra Dry - Martini Rubino - Martini Ambrato - Martini non alcohol NOLO Floreale - Martini Vibrante non alcohol NOLO - Martini Fiero	I3€
Noilly Prat Rojo/Blanco - Martini Bitter	I3€
ST Germain	8€
Aperol Spritz	I3€
Antica fórmula	I4€

bebidas/drinks

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

# Whisky

SÉP7IMA

## AMERICAN & BOURBON

Jim Beam	I6€
Sazerac Rye	I9€

## BLEND

White Label - DYC 8	I3€
Dewar's 8 French Smooth	I3€
Dewar's 8 Caribbean Smooth	I3€
Famous Grouse	I3€
Dewar's 12 años	I6€
Johnnie Walker Black Label	I6€
Johnnie Walker Green Label	I9€
Dewar's 15 años	I9€
Johnnie Walker Blue Label	48€

## SCOTCH SINGLE MALT

Glenmorange 10	I6€
Ardmore Legacy - Haig Club	
Glenrothes 12 años	I6€
Macallan Double	I9€
Ardberg 10	I9€
Aberfeldy 12	22€
Highland Park 12 - Craigellachie 13	
Lagavulin 16 años	36€

## JAPANESE

Hibiki Harmony	48€
Yamazaki	48€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

bebidas/drinks



# 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



**Cacahuètes**  
Peanuts



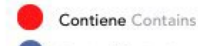
**Sésamo**  
Sesame



**Frutos secos**  
Nuts



**Altramuces**  
Lupins



**Contiene** Contains



**Puede contener** Can contain



**Sustituible** Replaceable

	Gluten	Sulfito	Moluscos	Soja	Huevo	Apio	Marisco /Crustáceo	Mostaza	Lácteos	Pescado	Cacahuètes	Sésamo	Frutos secos	Altramuces	Contiene	Puede contener	Sustituible	
<b>Verdinas estofadas</b> Braised beans	Yellow														Red	Red	Red	Yellow
<b>Marmitaco de atún rojo</b> Bluefin tuna loin	Yellow														Red	Red	Red	
<b>Jarrente de ternera</b> Beef shank																Red	Yellow	
<b>Lomo bajo madurado de ternera</b> Matured beef tenderloin															Red	Red	Yellow	
<b>Solomillo BONE con verduras</b> BONE loin with vegetables															Red	Red	Yellow	
<b>Falsa lasaña de cordero</b> Fake lamb lasagna	Red														Red	Yellow	Yellow	
<b>Merluza al horno</b> Baked hake															Red	Red	Red	
<b>Rape con pesto y mantequilla</b> Monkfish with pesto and butter															Red	Red	Red	Yellow
<b>Rodaballo con salsa bearnesa</b> Turbot with bearnaise sauce															Red	Red	Red	
<b>Tarta de queso</b> Cheesecake	Yellow														Red	Red	Red	Red
<b>Tatín de manzana</b> Apple tatín	Red														Red	Red	Red	Yellow

# 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

## Tarta de zanahoria

Carrot cake



## Láminas de fruta

Fruit slices

## Helados artesanales

Artisan ice creams