

# EL SETÈ CEL

TASTA EL PARADÍS

*L'experiència de menjar un plat és sempre diferent perquè depèn del punt de vista de qui el cuina.*

*Volem que s'hi reconegui la nostra mirada en cada elaboració. Una mirada que sempre s'ha dirigit cap amunt. Cap al cel. Perquè en cada tast puguis tocar-lo.*

## PER PICAR

*Para picar*

**FUET ARTESÀ (50g) / Fuet artesano (50g)**  
4,50

**PERNIL IBÈRIC (50g) / Jamón ibérico (50g)**  
5,90

**ASSORTIMENT DE FORMATGES ARTESANS (100g)**  
*Surtido de quesos artesanos (100g)*  
8,50

**FOIE «MICUIT» AMB MELMELADA DE VI BLANC SAUTERNES**  
*Foie «micuit» y mermelada de vino blanco Sauternes*  
10,80

**CROQUETES CASOLANES / Croquetas caseras**  
1,30 / unitat

**CRESTES CASOLANES 4 unitats a escollir:**  
**carxofes amb pernil o foie amb bolets**  
*Empanadillas caseras 4 unidades a elegir:*  
*alcachofas con jamón o foie con setas*  
6,60

**PATATES BRAVES / Patatas bravas**  
3,50

**PAPAS ARRUGADES AMB TRIO DE MOJOS CANARIS:**  
**PICÓN, VERD I AMETLLES / Papas arrugadas con trío de**  
*“mojos” canarios: picón, verde y almendras*  
5,75

## PA

*Pan*

**PA DE VIDRE DE FORN ARTESÀ AMB TOMÀQUET**  
*Pan de cristal con tomate*  
1,85

## AMANIDES

*Ensaladas*

**AMANIDA TÈBIA D'ENCIAMS I BOLETS, encenalls de pernil ibèric, rostes de pa i vinagreta de mel**  
*Ensalada tibia de lechugas y setas, virutas de jamón ibérico, picatostes y vinagreta de miel*  
7,00

**AMANIDA D'ENCIAMS AMB FIGUES, mozzarella de búfala, avellanes torrades i vinagre de mòdena caramelitzat**  
*Ensalada de lechugas con higos, mozzarella de búfala, avellanas tostadas y vinagre de módena caramelizada*  
7,50

**AMANIDA DE QUINOA VERMELLA, amb pastanaga rostida, alvocat, encurtits i vinagreta de llima i sèsam**  
*Ensalada de quinoa roja, con zanahoria asada, aguacate, encurtidos y vinagreta de lima y sésamo*  
9,50

## PASTA

**PANCIOTTI ARTESÀ FARCIT D'ALBERGÍNIA I SCAMORZA**  
**acompanyada de crema suau de ceba aromatitzada i parmigiano reggiano**  
*Panciotti artesano relleno de berenjena y scamorza, acompañada de crema suave de cebolla y parmesano reggiano*  
9,50

**FIOCCHI ARTESÀ FARCIT DE BARREJA DE FORMATGES ITALIANS I PERA amb oli de pesto i tòfona, pinyons i formatge ratllat parmigiano reggiano**  
*Fiocchi artesano relleno de mezcla de quesos italianos y pera con aceite de pesto y trufa, piñones y queso rallado parmesano reggiano*  
9,50

## SUGGERIMENTS

*Sugerencias*

**POP A LA PLANXA amb purè de nyàmera**  
*Pulpo a la plancha con puré de tупinambo*  
12,50

**GAMBES fregides a l'andalusa**  
*Gambas fritas a la andaluza*  
6,50

**NUGGETS DE SÍPIA amb salsa chipotle**  
*Nuggets de sepia con salsa chipotle*  
9,50

# EL SETÈ CEL

TASTA EL PARADÍS

## CARN I PEIX

Para picar

**TATAKI DE FILET DE PRESA DE PORC IBÈRIC DE GLA**  
aromatitzat amb oli de tòfona blanca i emulsió d'olives  
verdes mançanilla / *Tataki de filete de presa de cerdo ibérico de bellota aromatizado con aceite de trufa blanca y emulsión de olivas verdes manzanilla*  
12,00

**CARPACCIO DE VEDELLA TALLAT A MÀ** amb parmesà i olivada  
*Carpaccio de ternera cortada a mano con parmesano y olivada*  
9,00

**FILET DE PRESA DE PORC IBÈRICA DE GLA A LA PLANXA**  
amb cremòs de patata a les herbes i saltejat de verduretes  
*Filete de presa de cerdo ibérico de bellota a la plancha con cremoso de patatas a las hierbas y salteado de verduritas*  
13,90

**HAMBURGUESES DE VEDELLA DE GIRONA AMB FORMATGE,**  
patates fregides, salsa de mostassa i quètxup casolà  
*Hamburguesas de ternera de Girona con queso, patatas fritas, salsa de mostaza y ketchup casero*  
8,50

**CARPACCIO DE SALMÓ FRESC** amb oli de pesto, festucs,  
enciams i torradetes / *Carpaccio de salmón fresco con salsa pesto, pistachos, lechugas y sus tostaditas*  
9,50

**TATAKI DE TONYINA BLUEFIN** amb crema d'alvocat i  
tomàquet concassé / *Tataki de atún bluefin con crema de aguacate y tomate concassé*  
12,90

## CAVA

**DE LA CASA**  
11,50 - COPA 2,40

**RAIMAT Brut Nature:** Chardonnay i Xarel·lo  
13,50

**LLOPART INTEGRAL Brut Nature:** Chardonnay, Parellada i Xarel·lo  
18,00

## SANGRIES

Sangrías

**DE VI o DE CAVA** / *Vino o Cava*  
(1L) 10,00

## VINS

Vinos

**BLANCS / BLANCOS**

**BORNOS:** DO Rueda. Verdejo collita / *Verdejo cosechero*  
1/2 L 5,75 - Copa 1,75

**ÀNIMA DE RAIMAT:** DO Costers del Segre. Chardonnay,  
Xarel·lo i Albarinyo  
13,00

**WHITE:** DO Penedès. 100% Xarel·lo  
13,50

**MÉS QUE PARAULES:** DO Pla de Bages. Sauvignon blanc,  
Chardonnay i Picapoll  
13,50

**PALOMO COJO:** DO Rueda. 100% Verdejo  
13,50

**BESO DE VINO:** DO Cariñena. Chardonnay i Macabeu  
10,50

**MEDITERRANIUM:** DO Catalunya  
10,50 - Copa 1,75

**ROSATS / ROSADOS**

**MÉS QUE PARAULES:** DO Pla de Bages. Merlot i Sumoll  
13,50

**NEGRES / TINTOS**

**PASCONA:** DO Montsant. Garnatxa negra i Sirah  
1/2 L 5,50 - Copa 1,70

**BESO DE VINO:** DO Cariñena. Garnatxa i Sirah  
10,50 - Copa 2,20

**MÉS QUE PARAULES:** DO Pla de Bages. Cabernet  
Sauvignon, Merlot, Syrah i Sumoll  
13,50

**TOCAT DE L'ALA:** DO Empordà. Garnatxa i Samsó  
15,00

**KARMA DE DRAC:** DO Montsant. Garnatxa i Samsó  
13,50

**NOSTER:** DO Priorat. Garnatxa, Samsó i Cabernet Sauvignon  
15,00

**ÀNIMA DE RAIMAT:** DO Costers del Segre. Cabernet  
Sauvignon, Tempranillo i Syrah  
13,00

**12 LUNAS:** DO Somontano. Tempranillo, Cabernet  
Sauvignon, Syrah i Garnatxa  
14,00

**ENATE "TAPAS":** DO Somontano. Bàsicament Tempranillo  
11,50 - Copa 2,30

**LEGÓN ROBLE:** DO Ribera del Duero. 100% Tempranillo  
12,00 - Copa 2,60

**CUATRO PASOS:** DO Bierzo. 100% Mencía  
13,00

**MEDITERRANIUM:** DO Catalunya  
10,50 - Copa 1,75