

SEVEN 

Hotel

MENÚ

ENSALADAS · SALADS

Imperio César Seven · *Seven Caesar Empire* 16.00

Con croutons y queso parmesano
With croutons and Parmesan cheese

Viaje Nórdico · *Nordic Journey* 17.00

Salmón ahumado, ensalada Antiox, remolacha,
manzana verde, aderezo de eneldo y yogur
*Smoked salmon, Antiox salad, beetroot,
green apple, dill dressing and yogurt*

Sueño de Burrata · *Burrata Dream* 16.00

Burrata, tomates maduros, albahaca, reducción de balsámico
Burrata, ripe tomatoes, basil, balsamic reduction

Mediterránea Esencia · *Mediterranean Essence* 15.00

Una sinfonía de hojas mixtas, tomates cherry, aceitunas negras
y mozzarella firodilatte al ritmo del aceite de oliva y limón
*A symphony of mixed leaves, cherry tomato, black olives
and firodilatte mozzarella to the rhythm of olive oil and lemon*

Avocado Oasis 17.00

Aguacate y melón, entre hojas mixtas,
semillas de granada y aderezo cítrico
*Avocado and melon, among mixed leaves,
pomegranate seeds and citrus dressing*

MAR

Orgullo del mar · *Sea Pride* 22.00

Pez espada a la parrilla con ensalada fresca y guarnición
Grilled swordfish with fresh salad and side dish

Calamares andaluces · *Andalusian Squid* 18.00

Con alioli y limón, y papas arrugadas
With aioli and lemon, and wrinkled potatoes

Gambón de las Indias · *Indian Prawn* 21.00

Gambones en salsa de curry, con arroz basmati
Prawns in curry sauce, with basmati rice

All prices included taxes
Todos los precios incluyen IGIC

POKE BOWLS

Poke del Atlántico · *Atlantic Poke*



19.00

Cubos de atún cocinado marinados en soja y aceite de sésamo, servido sobre arroz basmati, con aguacate, pepino, edamame, cebolla morada y un toque de jengibre encurtido

Cooked tuna cubes marinate in soy and sesame oil, served over basmati rice, with avocado, cucumber, edamame, red onion and a touch of pickled ginger

Poke Teriyaki de pollo · *Chicken Teriyaki Poke*



18.00

Jugoso pollo en cubos al teriyaki sobre una base de arroz basmati, adornado con zanahoria rallada, repollo morado, pepino y semillas de sésamo

Juicy teriyaki chicken cubes on a base of basmati rice, garnished with grated carrot, purple cabbage, cucumber and sesame seeds

Poke Verde · *Green Poke*

17.00

Quinoa, cebolla morada, aguacate, pepinillos, zanahoria, adornado con un aderezo de hierbas frescas

Quinoa, red onion, avocado, pickles, carrot, garnished with a fresh herb dressing

Poke Tropical de gambas · *Tropical Shrimp Poke*



19.00

Gambas cocidas con un aderezo de lima y cilantro, acompañadas de melón y papaya, pepino, y aguacate sobre arroz basmati.

Finalizado con un toque de frutos secos y hojas frescas de cilantro

Cooked shrimp with a lime and cilantro dressing, accompanied by melon and papaya, cucumber, and avocado over basmati rice. Finished with a touch of nuts and fresh cilantro leaves

All prices included taxes
Todos los precios incluyen IGIC

GARNES SELECTAS

Sinfonía de pollo a la parrilla · *Grilled Chicken Symphony* 18.00

Con papas fritas doradas

With golden fries

Esencia de Entrecote · *Essence of Entrecote* 24.00

Entrecote a la parrilla con papas asadas y chimichurri

Grilled entrecote with roasted potatoes and chimichurri

Melodía Tennessee · *Tennessee Melody* 16.00

Jamoncitos de pollo fritos servido con salsa BBQ

Fried chicken drumsticks served with BBQ sauce

Hamburguesa Seven · *Seven Burger*  18.00

Una clásica hamburguesa de res con toques gourmet, servida en un pan de hamburguesa ligeramente tostado

A classic beef burger with gourmet touches, served on a lightly toasted burger bun

Hamburguesa de pollo · *Chicken Burger*   16.00

Deliciosa hamburguesa de pollo crujiente, combinados con una salsa suave de mostaza y miel, lechuga fresca y tomate, en un pan de hamburguesa suave y ligeramente tostado

Delicious crispy chicken burger, combined with a soft mustard and honey sauce, fresh lettuce and tomato, on a soft and lightly toasted burger bun

CREACIONES PASTAS

Boloñesa renovada · *Renovated Bolognese*   18.00

Fettuccine en salsa boloñesa tradicional

Fettuccine in traditional Bolognese sauce

Gnocchi al Mediterráneo · *Mediterranean Gnocchi*  16.00

Gnocchi, tomate cherry y salsa de tomate aromatizado con un toque de hierbas frescas

Gnocchi, cherry tomatoes, and tomato sauce flavored with a touch of fresh herbs

All prices included taxes
Todos los precios incluyen IGIC

VERDE Y VIBRANTE

Burger verde · *Green Burger*

Hamburguesa vegana, pan focaccia
Vegan burger, focaccia bread

 17.00

Corazón de la tierra · *Heart of the Earth*

Curry de verduras con arroz jazmín
Vegetable curry with jasmine rice

16.00

Bruschetta del artista · *Artist's Bruschetta*

Tomates frescos, ajo, albahaca, sobre pan focaccia tostado
Fresh tomatoes, garlic, basil, on toasted focaccia bread

 14.00

Burrito vegano · *Vegan Burrito*

Con verdura salteada en salsa curry
With sautéed vegetables in curry sauce

15.00

BOGADOS DE FELICIDAD

Sandwich de jamón y queso · *Ham & Cheese*

En pan focaccia
On focaccia bread

  12.00

Sandwich de pollo a la parrilla · *Grilled Chicken*

Pollo a la Parrilla con lechuga, tomate y mayonesa
Grilled chicken with lettuce, tomato, and mayonnaise

  15.00

Sandwich vegetal Gourmet

Verduras salteadas, queso y guacamole
Sautéed vegetables, cheese, and guacamole

  12.00



All prices included taxes
Todos los precios incluyen IGIC

DULCE FINAL

- Arcoíris de frutas · *Fruit Rainbow*** 10.00
Selección de frutas de temporada
Selection of seasonal fruits
- Sueños helados · *Ice Cream Dreams***  7.00
Helados artesanales variados
Assorted artisanal ice creams
- Limón sorpresa · *Lemon surprise***  9.00
Trampatojo de limón, compuesto de mousse de limón
con corazón de bizcocho de pistacho
*Lemon trompe l'oeil, composed of lemon mousse
with a pistachio sponge heart*
- Tiramisú clásico · *Classic Tiramisu***    9.00
Tradicional postre italiano, con biscuits Savoiardi
empapados de café y crema de mascarpone
*Traditional Italian dessert, with Savoiardi biscuits
soaked in coffee and mascarpone cream*

Especiales de Cena

EXQUISITAS CREACIONES DE GARNES

- Solomillo al grill · *Grilled Sirloin***  26.00
Bañado en salsa de vino tinto y hierbas aromáticas
with red wine sauce and aromatic herbs
- Tagliata**  25.00
En lecho de rúcula, espolvoreada con parmesano
y regada con aceite de trufa
*On a bed of arugula, sprinkled with Parmesan
and drizzled with truffle oil*

All prices included taxes
Todos los precios incluyen IGIC

Entrecote

24.00

Al punto, acompañado de una exquisita salsa de pimienta verde
Perfectly cooked, accompanied by an exquisite green pepper sauce

DELICIAS DEL MAR

Lubina al horno · *Baked Sea Bass*

 23.00

Acompañada de patatas salteadas al romero
Accompanied by sautéed rosemary potatoes

Salmón grillado · *Grilled Salmon*

 22.00

Servido junto a un delicado arroz
Served with delicate rice

Pescado del día · *Fish of the day*

Según mercado

Presentado con un surtido de verduras al vapor
Presented with an assortment of steamed vegetables

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas fritas doradas · *Golden French Fries*

3.00

Arroz basmati · *Basmati rice*

3.00

Ensalada fresca · *Fresh salad*

4.00

Verduras a la parrilla · *Grilled vegetables*

5.00

POSTRES NOCTURNOS

Trufa de chocolate · *Chocolate Truffle*

 9.00

Acompañada de un suave helado de vainilla
Accompanied by a smooth vanilla ice cream

Rocher Nacre

 9.00

Exquisita esfera rellena de mousse de chocolate blanco
y compota de frutos rojos
*Exquisite sphere filled with white chocolate mousse
and red berry compote*

All prices included taxes
Todos los precios incluyen IGIC

Especialidades Nocturnas del Chef

Cada noche en el Seven Hotel, descubre las "Estrellas del Chef": una selección exclusiva de platos únicos. Nuestro chef se enorgullece de presentar innovaciones culinarias preparadas con los ingredientes más frescos del mercado. Estas delicias no están en el menú regular y están diseñadas para sorprender y satisfacer. ¡Prepárate para una experiencia culinaria emocionante que cambiará cada noche!

Chef's Night Specialties

Every night at the Seven Hotel, discover the "Chef's Stars": an exclusive selection of unique dishes. Our chef takes pride in presenting culinary innovations prepared with the freshest ingredients from the market. These delights are not on the regular menu and are designed to surprise and satisfy. Get ready for an exciting culinary experience that changes every night!

