




## PARA IR PICANDO

Ensaladilla Séptimo Arte \_ 2,50€/6,80€   

"Séptimo Arte" potato salad

Patatas gajos al mojo \_ 5,50€  

Potato wedges with "mojo" (Canarian spicy sauce)




 Salmorejo Cordobés o Vegano \_ 5,50€  

Cordovan or vegan salmorejo

Brick de beicon y queso al P.X. \_ 5,50€  




Cheese and bacon in puff pastry with P.X. sherry reduction

Gambón crujiente con mahonesa picante

4 unidades \_ 5,50€   

Crispy jumbo shrimp with spicy mayo

Raviolis de calabaza y naranja





al fino (3 uds.) \_ 5,50€   

Umpkin and orange raviolis with fine wine reduction

Gambones al cava \_ 14,00€   

Prawns in cava

Revuelto de bacalao y

espárragos trigueros \_ 14,00€    

Scrambled eggs with cod and wild asparagus

Croquetas de atún encebollado

7€ / 13€     

Tuna-and-onion stew croquettes

 Alcachofa sobre hummus \_ 5,00€


Artichokes with hummus

Albóndigas de corvina en salsa

de calabacín \_ 10,00€     

Corvina fishballs with zucchini sauce





 Tempura de pimientos verdes con salsa

picante Thai \_ 5,50€ 

Green pepper tempura with spicy Thai sauce



## ENSALADAS

Ensalada de cogollos con palometa y rulo

de cabra a la vinagreta de aceitunas \_ 13,60€    

Head lettuce, Atlantic pomfret fish slices, goat cheese and olive vinaigrette




Ensalada Caprese de Burrata con aguacate

y aceite de albahaca \_ 12,50€  

Caprese salad with burrata cheese, avocado and basil oil



## TOSTAS

Pan campero con pollo a la mostaza



antigua y crujiente de maíz \_ 6,50€   

Traditional bread with chicken, whole-grain mustard and crispy corn

Pan de cristal con setas Shiitake, queso de

cabra y virutas de jamón ibérico \_ 6,50€  

Ciabatta bread with Shiitake mushrooms, goat cheese and Iberian ham strips

 Tosta de escalibada con setas y espárragos \_ 6,50€ 

Traditional bread with mushrooms and asparagus

## COCINA DEL MUNDO

 Pad-thai jandño vegano \_ 6,50€    / Gambones \_ 8,50€   

"La Janda" Pad-thai vegan / Jumbo shrimps

 Curry coco-thai vegano \_ 8,50€    / Gambones \_ 10,50€   

Curry coco-thai vegan / Jumbo shrimps

 Vegan Burguer \_ 6,50€  

Vegan Burger

 Falafel con mahonesa de tahini \_ 5,50€  

Falafel with tahini mayo

## NUESTRAS ESPECIALIDADES

Burguer ibérico 100% retinto (200 gr.) \_ 10,50€   

Jamón ibérico, pimiento frito, queso Cheddar, patata

Iberian burger 100% of local "Retinto" beef (200 gr.)

Iberian ham, fried pepper, cheddar & chips

Lomo de Bacalao gratinado con gulas

sobre crema de calabacín \_ 11,50€     

Grilled boneless cod with eels on top of zucchini cream

Magret de pato con puré de boniato

al P.X. \_ 8,50€ / 15,00€  

Magret of duck on sweet potato compote and

P.X. sherry reduction

Rejo de Pulpo a la brasa con crema de patata \_ 13,50€  

Grilled octopus tentacles with potato cream

Presas ibéricas con mojo picón \_ 15,00€

Tender and juicy pork steak with Canarian spicy sauce

Chipirones plancha con cebolla caramelizada \_ 10,50€ 

Grilled samll squids with slow-fried onions

Carrillada ibérica guisada al Sherry de Jerez \_ 10,50€ 

Iberian pork cheeks in sherry from Jerez

## ATUN DE ALMADRAMA

Poke de Atún Rojo picante \_ 7,50€    




Spicy red tuna poke

Tosta campera de Atún Rojo Confitado sobre verduras

de nuestra huerta \_ 7,00€    

Red tuna confit on toast with vegetables from our garden

Tataki de Atún Rojo sobre sobre pipirrana con algas

wakame y mayonesa kimchi \_ 15,20€    

Red tuna tataki on pipirrana with wakame seaweed and kimchi mayonnaise

Tarantelo a la plancha con quinoa y su verdura \_ 16,80€ 

Grilled tarantelo with quinoa and vegetables

Brochetas de Atún Rojo maceradas en Teriyaki \_ 7,80€    

Skewers of red tuna marinated in teriyaki

## POSTRES


Crema de queso casera con salsa de frutos rojos \_ 5,50€  

Home-made cheese cream with red berries sauce

Coulant de chocolate con helado de vainilla \_ 5,50€   

Chocolate lava cake with vanilla ice cream




Espuma de arroz con leche de coco y

mermelada suave de mango \_ 6,00€ 

Rice pudding mousse with coconut milk

and smooth mango jam

La Tarta (Bizcocho especiado de zanahoria con

almendra, fresas frambuesas y chantilly   

de queso cremoso) \_ 6,00€

The Cake (Spiced carrot cake with almonds, raspberry

strawberries and cream cheese Chantilly)

Servicio de pan y picos p.p. \_ 0,80€

Bread and breadsticks per person



ALÉRGENOS



HUEVOS



LACTOSOS



FRUTOS SECOS



MOLUSCOS



HUEVOS



GLUTEN



HUEVOS



LACTOSOS



FRUTOS SECOS



MOLUSCOS



HUEVOS



LACTOSOS



FRUTOS SECOS