

POUR COMMANDE : 00352 540228 ou reservation@thesevenhotel.lu

Horaires :

Lundi fermé

De mardi à vendredi inclus : 12h à 14h et de 19h à 22h

Samedi : 19h à 22h

Dimanche : 12h à 14h



Les tapas à partager...

Charcuterie ibérique

Chorizo ibérique, catalana, salchichon ibérique, bull blanc

6.00 €

Jambon ibérique

Fines tranches de jambon ibérique (Pata Negra)

9.00 €

Fromage manchego

Tranches de fromage typique espagnol de brebis de LA MANCHA

6.00 €

Pain à la tomate

Pain de coca, frotté à la tomate et à l'huile d'olive extra vierge

4.00 €

Olives farcies d'anchois

Olives vertes variété MANZANILLA farcie d'anchois salées et huile d'olive

4.00 €

Crevettes fraîches cuites

Crevettes froides cuites à la vapeur avec de sauce cocktail oriental

6.00 €

Omelette de pomme de terre

Omelette faite avec de pomme de terre et des oignons confits d'huile d'olive

5.00 €

Croquetas de jambon ibérique (4 pièces 20 gr)

Croquettes crémeuses de jambon « Pata Negra » faite maison

6.00 €

Pomme de terre bravas

Pommes de terre frites avec une sauce basé de tomates séchés légèrement épicés

6.00 €

Chorizos au vin rouge

Chorizos frais confits au vin rouge et petits oignons

6.00 €

Coca de Escalivada (légumes rôties)

Pain de coca avec de poivrons, aubergines et oignons rôtis au four

6.00 €

Couteaux en escabete

Couteaux confits dans une « escabete » légère au paprika

6.00 €

Pimientos del Padron

Petits poivrons verts frites et avec sel gros

6.00 €

La salade...

Salade à la mangue, parmesan, légumes, quinoa

12.00 €

Les plats...

Paella

Riz cuit dans un bouillon à sec

ou

Fideuà

Vermicelles rôties et cuites dans un bouillon

Avec :

Poisson :

Calamar, carabineros, langoustines

19.00 €

Viande :

Saucisse de porc, côte de porc, aiguillette de poulet

16.00 €

Légumes :

Légumes à la tomate, algues, champignons

14.00 €

Le noir :

Seiche à l'encre, crevettes, langoustines, aïoli

19.00 €

Merci de préciser si vous voulez avec poêle (+10€ caution, si vous la retournez, 7€ vous seront remboursés) ou avec aluminium.
Pour questions écologiques, nous vous proposons la poêle.

La viande...

Saucisse de porc Duroc rôtie

14.00 €

Le poisson...

Filet de poisson de jour à la plancha

14.00 €

Le veggie...

Boulettes de seitan

14.00 €

Garniture :

Pommes frites faites minute et petite salade saisonnière

Les desserts...

Crème catalane brûlée

6.00 €

Flan à la vanille, chantilly

6.00 €

Fondant au chocolat

6.00 €

Sorbet de citron maison

6.00 €

Les menus...

Les menus changent toutes les semaines. Merci d'appeler pour vous renseigner.

Du jour...	Du jour...	Du soir...
Plat ****	1 tapa ****	2 tapas ****
Dessert	Plat	Plat ****
14.00 €	14.00 €	Dessert 28.00 €

LES BOISSONS

La sangria au vin rouge 1L	26.00 €
	Btl
Cava Juvé y Camps	33€
Crémant Sunnen	36€
Crémant M. Bastian rosé	41€
Champagne "Cuvée Leonie"	
Brut Canard-Duchêne	69€

Les vins...

Les blancs de l'Espagne

DO Rias Baixas	
LAGAR DE CERVERA,	35.00
100% Albariño, 12.5°	
DO Rueda	
EL GORDO DEL CIRCO	53.50
100% Verdejo, 13°	
DO Penedès	
AVGVSTVS,	44.00
100% Chardonnay, 13° ORGANIC	

Les rosés de l'Espagne

DO Penedès	
BARCELONA, ORGANIC	38.5
85% Garnacha negra, 15% Tempranillo 12°	
DO Navarra	
PAGOS DE ARAIZ,	33.50
100% Garnacha, 14°	
DO La Rioja	
MUGA,	33.00
85% Garnacha, 15% Tempranillo 13.5°	

Les rouges de l'Espagne

DO Catalunya	
BEN PLANTAT	29.00
Carinyena, Garnatxa Negra, Merlot, Sumoll, Syrah, Tempra, 14.5° ORGANIC	
DO Montsant	
BLAU	31.00
50% Cariñena, 25% Syrah, 25% Garnacha, 14°	
DO Empordà	
TOCAT DE L'ALA	39.00
Garnacha 60%, Cariña 40%. ORGANIC 14.5°	
DO Ribera del Duero	
ASTER	44.00
100% Tempranillo, 14.5°	
DO Rioja	
MURUA Reserva	46.50
90% Tempranillo, 8% Graciano, 2% Mazuelo, 14°	

Nous tenons à vous informer que si vous souhaitez une plus large carte des vins, n'hésitez pas à nous demander.