

B O D E G A
S E P T I M A



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Pasión y respeto por la tierra.

ESPACIO CULINARIO SEPTIMA

MESA SOMMELIER THE SOMMELIER'S TABLE MESA DO SOMMELIER



LOS CHEFS
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET
LES DAN LA BIENVENIDA.

LES CHEFS DE CUISINE
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET
VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE.

BEM-VINDA DOS CHEFES
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET.



PRIMER TIEMPO
FIRST COURSE
PRIMEIRO TEMPO

VIÑA POMAL RESERVA 2012. D.O.Ca. RIOJA.

GUÍA ABC 2016  WINE AD. PARKER 2015  WINE SPECTATOR 2015 



BODEGAS BILBAINAS

maridado con Jamón Ibérico Gran Reserva Enrique Tomas.
manteca casera de olivas & huevo a baja temperatura.

paired with Enrique Tomas Iberian Gran Reserva Ham.
olive handmade butter & low temperature egg.

emparelhado com Presunto Ibérico Gran Reserva Enrique Tomas.
manteiga de Oliva & Ovo a baixa temperatura.

SEGUNDO TIEMPO
SECOND COURSE
SEGUNDO TEMPO

**MARÍA CODORNÍU BRUT NATURE
MÉTODO TRADICIONAL.**

maridado con mollejas caramelizadas.
provoleta de búfala - chutney de ciruelas.

paired with glazed beal sweetbread.
buffalo provoleta - pulled curd provolone cheese - & plum chutney.

emparelhado com moelas caramelizadas.
búfala provoleta & chutney de ameixa.



TERCER TIEMPO
THIRD COURSE
TERCEIRO TEMPO

**SEPTIMA 10 BARRICAS
MALBEC GRAN RESERVA 2019.**



JAMES SUCKLING - 92 Puntos 2018 JAMES SUCKLING - 91 Puntos 2017 WINE ENTHUSIAST - 92 Puntos 2016

maridado con chivo braseado.
salsa de chocolate y Malbec - boniato frito & pickles de alcaparrones.

paired with braised goat meat.
malbec and chocolate sauce - fried sweet potato & pickled capers.

emparelhado com cabrito assado.
salsa de chocolate y Malbec, boniato frito y pickles de alcaparrones.

CUARTO TIEMPO
FOURTH COURSE
QARTHO TEMPO

SEPTIMA GRAN MALBEC 2018.
ICONIC WINE

OPCIÓN CARNE ROJA
RED MEAT OPTION
OPÇÃO DE CARNE VERMELHA

maridado con Tomahawk - Ojo de Bife con Hueso.
salsa demi glace - confit de papines andinos - flor de cebolla asada -
emulsión de pimientos amarillos - espinacas a la catalana.

paired with Tomahawk Steak.
demi glace sauce - Andean mini potatoes confit - roasted onion flowers
yellow bell pepper emulsion & Catalan-style spinach.

emparelhado com Tomahawk - olho de bife com osso.
molho demi glace - confit de papines andinos - flor de cebola assada -
emulsão de pimentão amarelo - espinafre catalão.



OPCIÓN PESCA
FISH OPTION
OPÇÃO DE PESCA

maridado con Trucha del Valle de Uco.
cremoso de coliflor - garbanzos crocantes - hinojos en escabeche - emulsión de chauchas.

paired with Uco Valley Trout.
creamed cauliflower, crispy chickpeas, pickled fennel & green beans emulsion.

emparelhado com Truta do Vale do Uco.
couve-flor cremosa - grão de bico crocante - erva-doce em conserva - emulsão de feijão verde.

OPCIÓN VEGGIE
VEGGIE OPTION
OPÇÃO VEGGIE

maridado con risotto de setas a la Catalana.
gírgolas - shitakes - hongos de pinos - champignones.

paired with Mushrooms Risotto -Catalan-style-
oyster mushrooms - shiitakes - pine mushrooms & champignons.

emparelhado com Risoto catalão de cogumelos.
ostras - shitakes - cogumelos de pinho - cogumelos.



QUINTO TIEMPO
FIVE COURSE
QUINTO TEMPO

SEPTIMA OBRA TARDÍO GEWÜRZTRAMINER 2021.
RESERVE LATE HARVEST WINE.

maridado con reversion Coca de Llavaneres (Postre Catalán)
Hojaldre relleno de chocolate - pasas rubias - frutos secos -
salsa de frutos rojos - helado de crema pastelera.

Coca de Llavaneres -Catalan dessert- our own version
chocolate puff pastry , white raisings & nuts paired with berries sauce & custard ice cream.

Reversão Coca de Llavaneres (sobremesa catalã)
Massa folhada recheada com chocolate - passas louras - nozes -
Molho de frutas vermelhas - sorvete de creme.

Contamos con opciones VEGANAS, SIN TACC y LIBRE LACTOSA.
We have VEGAN, GLUTEN FREE & LACTOSE FREE options.
Temos opções VEGANAS, SEM TAC e SEM LACTÓSE.



EN BODEGA SEPTIMA ESTÁ PROHIBIDA LA VENTA Y SUMINISTRO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS A MENORES DE 18 AÑOS Y MUJERES EMBARAZADAS. ADHERIMOS Y FOMENTAMOS EL CONSUMO RESPONSABLE DE NUESTROS PRODUCTOS.

BEBER CON MODERACIÓN: [HTTPS://WWW.WINEINMODERATION.EU/ES/](https://www.wineinmoderation.eu/es/)
BODEGA SÉPTIMA SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN Y PERMANENCIA.



IN SEPTIMA IT'S PROHIBITED TO SELL OR SERVE ALCOHOL BEVERAGES TO MINORS UNDER THE AGE OF 18 YEARS AND PREGNANT WOMEN. SEPTIMA WINERY AGREES WITH WINE IN MODERATION CAMPAIGN :

[HTTPS://WWW.WINEINMODERATION.EU/ES.](https://www.wineinmoderation.eu/es/)
SEPTIMA WINERY RESERVES THE RIGHT OF ADMISSION & PERMANENCE.



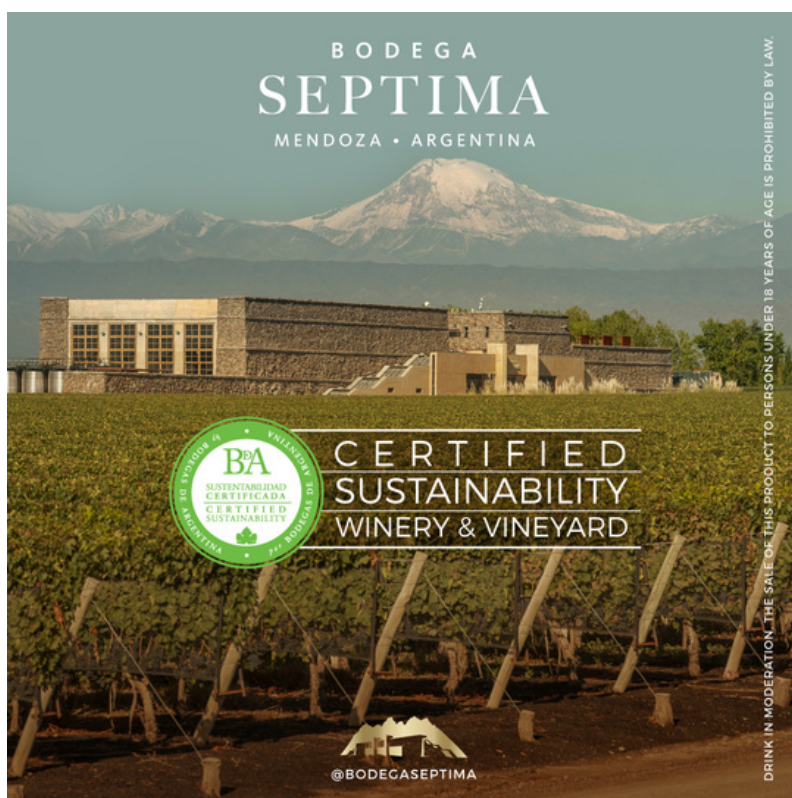
NA VINÍCOLA SÉPTIMA É PROIBIDA A VENDA E O FORNECIMENTO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 ANOS. ADEGAMOS AO CONSUMO RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO: [HTTPS://WWW.WINEINMODERATION.EU/ES/](https://www.wineinmoderation.eu/es/)
A BODEGA SEPTIMA RESERVA O DIREITO DE ADMISSÃO E PERMANÊNCIA EM CASO DE VIOLAÇÃO DESTAS POLÍTICAS.



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



CHOOSE | SHARE | CARE





Una vez finalizada la experiencia, podrán adquirir los vinos del menú y el merchandising oficial en el lobby del restaurant ó en el Visitor Center, en la planta baja de la Bodega.

After the experience you can buy our wines and official merchandising in the lobby of the restaurant or the Visitor Center in the principal entrance.

Terminada a experiência, poderão adquirir os vinhos do cardápio e o merchandising oficial na loja do restaurante ou no Centro de Visitantes, no rés-do-chão da vinícola.

En nuestro perfiles podrán calificar y compartir su experiencia.
We invite you to release your experience at our profiles.
Em nossos perfis você pode avaliar e compartilhar sua experiência.



¡MUCHAS GRACIAS POR VISITARNOS!

¡THANK YOU FOR VISITING US!

MUITO OBRIGADO POR NOS VISITAR!