

Menú degustación

Menu dégustation disponible - Tasting menu available

Pan

PAIN - BREAD

Coca con tomate – 6

Pain coca, tomates fraîches, huile d'olive Mallafré et fleur de sel
Coca bread with fresh tomato, Mallafré olive oil and fleur de sel

Con queso Manchego – 11

Fromage Manchego
Manchego cheese

Con jamón Serrano – 14

Jambon Serrano
Serrano ham

Con anchoas – 14

Anchois marinés
Marinated anchovies

Embutidos

CHARCUTERIE ESPAGNOLE - SPANISH CHARCUTERIE

Senorio de Montanera

Jamón 30gr - 30
Chorizo 30gr - 12
Salchichón 30gr - 12

Mixta Ibérica

Chorizo, salchichón, jamón Serrano
(20 gr de chaque / 20 gm of each) - 32

Crudo

CRUS - RAW BAR

Ostras ½ docena – 20

Huitres ½ douzaine
Oysters ½ dozen

Ceviche de pescado – 18

Ceviche de poisson
Fish ceviche

Carpaccio de salmon, ensaladilla de legumbres y vinagreta citrica – 18

Carpaccio de saumon, salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes
Salmon carpaccio, crunchy vegetable salad, citrus dressing

Ensaladilla de pulpo – 22

Salade de pieuvre
Octopus salad

Torre de mariscos

PLATEAU DE FRUITS DE MER - SEAFOOD PLATTER

Petit / Small - 125

(1homard, 6 huitres, 6 crevettes, salade de pieuvre et ceviche de pétoncles)

(1lobster, 6 oysters, 6 shrimp, octopus salad and scallop ceviche)

Grand / Big - 250

(Double)

Sopa

SOUPE - SOUPS

Sopa del dia – 12

Soupe du jour
Soup of the day

Croquetas

CROQUETTES - FRITTERS

Croquetas de bacalao, alioli de azafrán – 14

Beignets de morue et aioli de safran
Cod fritters and saffron aioli

Croquetas de marisco – 20

Beignets de homard et crevettes
Lobster and shrimp fritters

Croquetas de jamón Ibérico – 16

Croquettes de jambon ibérique
Iberian ham croquettes

Tapas

Patatas bravas – 10

Frites maison, sauce Brava, aioli
Homemade fries, Brava sauce, aioli

Calamares fritos con alioli – 16

Calmars frits, aioli épicée
Fried squid, spicy aioli

Gambas al ajillo – 24

Crevettes tigrées à l'ail et piments d'Espelette e
Garlic and Espelette pepper tiger shrimps

Almejas al ajillo, vino blanco y cilantro – 18

Palourdes à l'ail, vin blanc et coriandre
Clams with garlic, white wine and coriander

Vieiras con puré de guisantes y bocaditos de chorizo – 18

Pétoncles sur purée de petits pois, brunoise de chorizo
Scallops on pea purée, diced chorizo

Pulpo a la gallega 1/4-22, 1/2-45, entier/ full - 90

Pieuvre grillée, huile pimentée, pommes rattes, salade d'oignon et persil
Grilled octopus, pimento oil, fingerling potatoes, parsley and onion salad

Dados de Solomillo a la pimienta negra - 22

Mignons de filet de bœuf au poivre noir
Chunks of beef tenderloin with black pepper

Ensaladas

SALADES - SALADS

Ensaladilla de tomate y sandia, vinagreta de jerez – 14

Salade de tomates et melon d'eau, vinaigrette de xérès
Tomato and watermelon salad, sherry vinaigrette

Ensalada de temporada – 12

Salade saisonnière
Seasonal salad

Vegetales

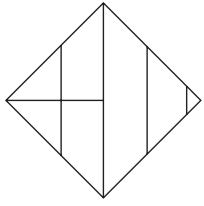
LÉGUMES - VEGETABLES

Espárragos a la parrilla con jamón Serrano – 16

Asperges grillées avec jambon Serrano
Grilled asparagus with Serrano ham

Coliflor romanasca asada, limón conservado, piñones y granada – 14

Chou-fleur romanesco rôti, citron confit, noix de pin et pomme grenade
Roasted Romanesco cauliflower, preserved lemon, pine nut and pomegranate



Paellas

Paella de la huerta con setas y huevo – 24

Paella aux champignons et légumes de saison, œuf
Egg, wild mushroom and seasonal vegetable paella

Paella de marisco – 38

Paella aux fruits de mer
Seafood paella

Paella negra – 50

Paella à l'encre de seiche, 1/2 homard, pétoncles, palourdes et seiches
Squid ink paella, 1/2 lobster, scallops, clams and cuttlefish

Pescados Y Maricos

POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD

Une sélection variée de poissons de la Méditerranée ou des côtes d'Amérique selon les arrivages

An assorted selection of fish from the Mediterranean and American coasts according to market availability

Hamburgesa de langosta, patatas bravas – 30

Hamburger de homard, patatas bravas
Lobster Hamburger, patatas bravas

Josper

Four à bois importé de Barcelone / Wood oven grill imported from Barcelona

Lubina – PM

Loup de mer
Mediterranean sea bass

Dorada – PM

Dorade royale
Gilthead sea bream

Langosta a la parilla con arroz caldoso

Homard grillé servi avec riz crémeux à la tomate
Grilled lobster served with creamy tomato rice

1/2	30
1	60

Parrillada de pescado y marisco Pour 2 - for 2

Crevettes tigrées, Pétoncles poêlés, poisson entier grillé au Josper
Tiger Shrimp, Scallop and whole Josper grilled fish
*Pour deux personnes / For two people

Servi avec riz crémeux à la tomate et légumes grillés du marché
Served with creamy tomato rice and seasonal vegetable

Carne

VIANDES - MEATS

Picantón al ajillo y limón – 26

Poulet de Cornouailles grillé à l'ail et au citron
Grilled Cornish hen, garlic and lemon

Chuletón de ojo de bife 14 oz – 60

Faux filet, Prime 14 oz, grillé au Josper
Josper grilled Prime ribeye, 14 oz

Chuletas de cordero, Quebec – 45

Côtelettes d'agneau, élevage du Québec
Farm raised Quebec lamb chops

Secreto de cerdo de bellota al Josper – 48

Bavette de porc ibérique de bellota au Josper
Josper grilled Iberian pork bavette

Toutes les viandes seront servies avec patatas bravas
All meat dishes will be served with patatas bravas

Parilla combinada - Grillade mixte - Mixed grill

Pour 2 - for 2

Faux filet, ferme Eumatimi 14 oz -- Prime ribeye, Eumatimi Farm 14oz
4 Côtelettes d'agneau, élevage du Québec – 4 Quebec raised lamb chops
Bavette de porc ibérique de bellota – Bellota porc flank steak

(Servi avec patatas bravas et asperges grillés - Served with patatas bravas and grilled asparagus)
150\$

Postre

DESSERTS

Cappu mousse – 10

Crème glacée au café et mousse caramélisée
Coffee ice cream & caramelized foam

Chocolate, pan, aceite de oliva y flor de sal – 10

Ganache de chocolat, croûtons, huile d'olive et fleur de sel
Chocolate ganache, croutons, olive oil and fleur de sel

Churros con dulce de leche. azucar y canela – 10

Churros au dulce de leche, sucre et cannelle
Churros with dulce de leche. cinnamon sugar

Piña colada – 12

Ananas style piña colada
Piña colada style pineapple

Pastel de queso a la fruta de la pasión – 12

Gâteau au fromage au fruit de la passion
Passion fruit cheese cake

Frutas crudas Ibérica – 12

Les fruits Ibérica
Ibérica fruits

Degustación de postres – 26

Plateau de desserts

Desserts platter