

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

Embutidos

CHARCUTERIE ESPAGNOLE - SPANISH CHARCUTERIE

Señorio 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

Anchoas con aceite – 8

Anchois à l'huile d'olive
Ancovies with olive oil

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

Escabeche de lubina, cebollas caramelizadas y croutones – 18

Escabèche de loup de mer, oignons caramélisés et croûtons
Escabeche of mediterranean sea bass, caramelized onions and croutons

Sopa

SOUPES - SOUPS

Sopa del dia – 12

Soupe du jour
Soup of the day

Sopa de mariscos en hojaldre – 16

Velouté de fruits de mer en croûte feuilletée
Pastry crusted seafood velouté

Croquetas

CROQUETTES - FRITTERS

Buñuelos 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 épicé
Fried squid, spicy aioli

Gambas al ajillo – 24

Crevettes tigrées à l'ail et piments d'Espelette
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, tomate seco y chorizo crujiente – 18

Pétoncles sur purée de petits pois, tomate séchée et croustillant de chorizo
Scallops on pea purée, sundried tomato and chorizo crisp

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

Chorizo al josper, caviar de berenjena y chalotas fritas - 22

Chorizo grillé au Josper, caviar d'aubergine, échalotes frites
Josper grilled chorizo, eggplant caviar and fried shallots

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 pimientos, vinagreta de reducción de vermut – 14

Salade de tomates et poivrons, vinaigrette à la réduction de vermouth
Tomato and pepper salad, vermouth reduction vinaigrette

Ensalada de endivia, pera, queso cabrales, nuences y vinagreta de cítricos – 12

Salade d'endives, poire pochée, fromage Cabrales et noix de Grenoble, vinaigrette aux agrumes
Endive, poached pear and Cabrales cheese salad with citrus dressing

Vegetales

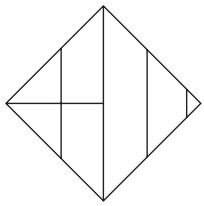
LÉGUMES - VEGETABLES

Espárragos a la parrilla con jamón Serrano – 16

Asperges grillées avec jambon Serrano
Grilled asparagus with Serrano ham

Coliflor asada con piñones y granada – 14

Chou-fleur rôti, noix de pin et pomme grenade
Roasted cauliflower, pine nuts and pomegranate



Paellas

Paella de la huerta con setas - 24

Paella aux champignons et légumes de saison
Wild mushroom and seasonal vegetable paella

Paella de marisco - 38

Paella aux fruits de mer (poisson, crevettes, moules, palourdes, calmars)
Seafood paella (fish, shrimp, mussels, clams, squid)

Paella negra - 50

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

Paella de mejillas de ternera estofadas, setas y aceite de trufa - 36

Paella aux joues de boeuf braisées, champignons et huile de truffes
Braised beef cheeks, mushrooms and truffle oil

Pescados y Mariscos

POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD

JOSPER

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

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

Option de cuisson pour ces poissons: grillé au Josper ou frit, servi avec légumes

Ajoutz un à côté de riz crémeux à la tomate, poivrons et herbes - 8

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

These fish can be either Josper grilled or fried, garnished with vegetables.

Add a side of creamy tomato, pepper and herbed rice - 8

Zarzuela de pescado y marisco - 40

Bouillabaisse de poisson et fruits de mer, bouillon tomate
Fish, seafood and tomato broth bouillabaisse

Arroz meloso de tomate, rape y camarón - 40

Riz crémeux à la tomate, lotte, crevettes et coriandre fraîche
Monkfish, shrimp, fresh coriander, tomato creamy rice

Parrillada de pescado y marisco Pour 2 - for 2

Crevettes tigrées, pétoncles, calmars et poisson entier grillé au Josper

Tiger shrimps, scallops, squid 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 vegetables

- 105

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, Prime 14 oz - Prime ribeye, 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 légumes grillés - Served with patatas bravas and grilled vegetables)

150\$

Lechón al horno (Cochinillo asado)

Porcelet entier rôti au four / Oven roasted whole suckling pig

(Servi avec jus de cuisson et chips maison - Served with accompanying sauce and home chips)

Demi / Half 4 - 6 pers - 195

Entier / Full 8 - 12 pers - 395

Commande 72 heures d'avance / 72 hour in advance ordering

Postre

DESSERTS

Pera escalfada en vino tinto, helado de Frangelico y crumble de nuez - 14

Poire pochée au vin rouge, crème glacée au Frangelico et crumble de noix
Poached pear in red wine, Frangelico ice cream and nut crumble

Chocolate, pan, aceite de oliva y flor de sal - 12

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 - 12

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

Buñuelos de chocolate de tío Nelo - 12

Beignets au chocolat fondant
Molten chocolate fritters

Pastel de queso con compota de albaricoque - 12

Gâteau au fromage à la compote d'abricots
Apricot compote cheese cake

Tartaleta de almendras con helado de hierbas - 12

Tartelette aux amandes et crème glacée à la liqueur d'herbes
Almond tart and herb liquor ice cream

Degustación de postres - 28

Plateau de desserts

Desserts platter