

Menú degustación

Menu dégustation disponible - Tasting menu available

## Crudo

CRUS - RAW BAR

Huîtres demi douzaine – 20

Oysters half dozen

Ceviche de pétoncles et fruits de la passion – 25

Scallop and passion fruit ceviche

Carpaccio de saumon aux agrumes, crème fraîche à la ciboulette – 20

Citrus essence salmon carpaccio, cream with chives

Tartare de thon à queue jaune, huile de sésame, purée de coriandre et chips de tarot -25

Yellow-fin tuna tartar, sesame oil, cilantro puree and tarot chips

PLATEAU DE FRUITS DE MER – SEAFOOD TOWER

½ Queue d’homard / crevettes (3) / Huîtres (3) -60

½ Lobster tail / shrimp (3) / oysters (3)

## Pan

PAIN - BREAD

Pain coca, tomates fraîches, huile d’olive Mallafré et fleur de sel - 6

Coca bread with fresh tomato, Mallafré olive oil and fleur de sel

Fromage Manchego - 11

Manchego cheese

Jambon Serrano - 14

Serrano ham

## Embutidos

CHARCUTERIE ESPAGNOLE - SPANISH CHARCUTERIE

Señorio de Montanera

JAMÓN 100% IBÉRICO 30gr - 30

CHORIZO 30gr - 12

SALCHICHÓN 30gr - 12

Mixta Ibérica

Chorizo, salchichón, jamón Serrano

(20 gr de chaque / 20 gm of each) - 32

## Sopa

SOUPES - SOUPS

Gaspacho – 12

Gazpacho

## Croquetas

CROQUETTES - FRITTERS

Croquetas de morue et aioli au safran (3) - 12

Cod fritters and saffron aioli

Croquetas de homard et crevettes (3) - 15

Cod fritters and saffron aioli

Croquetas de jambon ibérique (3) - 12

Iberian ham croquettes

## Tapas

Patatas bravas, sauce Brava, aioli – 10

Homemade fries, Brava sauce, aioli

Calmars frits, aioli épicé -16

Fried squid, spicy aioli

Crevettes tigrées à l’ail et piment d’Espelette– 24

Garlic and Espelette pepper tiger shrimp

Palourdes à l’ail, vin blanc et coriandre– 18

Clams with garlic, white wine and coriander

Pieuvre grillée, huile pimentée, pommes rattes, salade d’oignon et persil

Grilled octopus, pimento oil, fingerling potatoes, parsley and onion salad

1/4-22, ½- 45, entier / full -90

Mignons de filet de bœuf au poivre noir– 24

Chunks of beef tenderloin with black pepper

## Ensaladas

SALADES - SALADS

Salade de tomate, melon d’eau, fromage de chèvre, vinaigrette de pistaches et échalote frite –18

Tomato, watermelon, goat cheese salad with pistaccio and fried shallot vinaigrette

Salade de pêches grillées au Jospet, pacanes caramélisées, roquette, bleuets, fromage Cabrales, vinaigrette de xérés -20

Jospet grilled peaches, caramelised pecans, arugula, blueberries, Cabrales cheese and sherry

## Vegetales

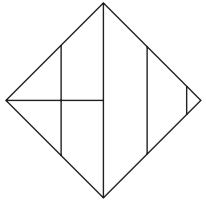
LÉGUMES - VEGETABLES

Asperges grillées, jambon Serrano – 18

Asperges grillées avec jambon Serrano

Chou-fleur rôti, noix de pin et pomme grenade - 14

Roasted cauliflower, pine nuts and pomegranate



# Paellas

Paella aux petits pois, piments piquillo, asperges et aubergine – 30

Peas, piquillo pepper, asparagus and eggplant paella

Paella aux fruits de mer, crevettes, moules, calmars et palourdes – 38

Seafood paella, shrimps, mussels, squid and clams

Paella au lapin, chorizo, palourdes et petits pois – 35

Rabbit, chorizo, clams and green pea paella

# 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, grillés au Josper et servis avec haricots verts

An assorted selection of fish from the Mediterranean and American coasts according to market availability, Josper grilled and served with green beans

A PARTAGER / TO SHARE

Grillade mixte de la mer- –

Poisson grillé, crevettes tigrées, pétoncles et calmars au Josper

Servi avec riz crémeux à la tomate et haricots verts

Pour deux personnes

Josper grilled fish, tiger shrimp, scallops and squid

for two people

Served with creamy tomato rice and green beans

– 105

# Carne

VIANDES - MEATS

Picantón al ajillo y limón – 28

Grilled Cornish hen, garlic and lemon

Côtelettes d'agneau, élevage du Québec– 45

Farm raised Quebec lamb chops

Bavette de porc ibérique de Bellota au Josper - 48

Josper grilled Bellota pork bavette

Faux filet prime 14 oz, sauce au poivre noir– 60

Josper grilled Prime ribeye 14 oz, black pepper sauce

Toutes les viandes seront servies avec patatas bravas

All meat dishes will be served with patatas bravas

A PARTAGER / TO SHARE

Grillade mixte de viandes

Faux filet 14 oz,

Côtelettes d'agneau, élevage du Québec,

Bavette de porc ibérique de bellota

et Chorizo

Servi avec patatas bravas et haricots verts

Pour deux personnes

Meat mixed grill

Prime ribeye 14 oz

Quebec raised lamb chops

Bellota porc flank steak

Chorizo

Served with patatas bravas and green beans

For two people

– 150

# Postre

DESSERTS

Tartelette au citron, sorbet à la framboise -12

Lemon tart, raspberry sorbet

Ananas grillé confit, sirop d'érable et rhum, mousse à la lime, crème glacée à la noix de coco - 16

Grilled pineapple confit, rum and maple syrup, lime mousse, coconut ice cream

Trio de crèmes glacées - 12

Ice cream trio

Tartelette aux profiteroles -12

Profiterole tart

Ganache de chocolat, croûtons, huile d'olive et fleur de sel - 12

Chocolate ganache, croutons, olive oil and fleur de sel

Churros au dulce de leche, sucre et cannelle - 12

Churros with dulce de leche, cinnamon sugar

Plateau de desserts (churros, ananas et ganache au chocolat) -28

Dessert platter (churros, pineapple and chocolate ganache)