

## Menu du jour / Lunch menu

CHOIX DE / CHOICE OF:

SOUPE, SALADE OU TAPA

SOUP, SALAD OR TAPA

\*\*\*\*\*

POISSON, VIANDE OU PAELLA

FISH, MEAT OR PAELLA

-30

## Crudo CRUS - RAW

Huîtres, demi douzaine -20

Oysters, half dozen

Tiradito de loup de mer, "mojo verde," salade fraîche d'épinards et de fenouil - 25

Sea bream tiradito, "mojo verde," fresh fennel and spinach salad

## Pan PAIN - BREAD

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

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

Fromage Manchego - 14

Manchego cheese

Jambon Serrano - 14

Serrano ham

## Quesos Y Embutidos

FROMAGES ET CHARCUTERIE ESPAGNOLE -

CHEESE AND SPANISH CHARCUTERIE

Olives Gordal marinées aux herbes de la Méditerranée - 8

Marinated Gordal olives with mediterranean herbs

Fromage burrata, lamelles d'oranges, huile au basilic, vinaigrette à la moutarde -25

Burrata cheese, orange slivers, basil oil and mustard vinaigrette

Assiette de fromages assortis 100 gr. - 28

Assorted cheese plate

### Señorio de Montanera

JAMÓN IBÉRICO de Bellota D.O.P. Dehesa de Estramadura 30gr - 30

CHORIZO 30gr - 12

SALCHICHÓN 30gr - 12

### Mixta Ibérica

Chorizo, salchichón, jamón Serrano

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

## Sopa SOUPE - SOUPS

Soupe du moment - 10  
Seasonal soup

## Croquetas CROQUETTES - FRITTERS

Croquettes de morue et aioli au safran (3) - 13.5  
Cod fritters and saffron aioli

Croquettes de homard et crevettes (3) - 18  
Lobster and shrimp fritters and saffron aioli

Croquettes de jambon ibérique (3) - 15  
Iberian ham croquettes

## Tapas

Patatas bravas, sauce Brava, aioli - 10  
Homemade fries, Brava sauce, aioli

Calmars frits, aioli épicé -20  
Fried squid, spicy aioli

Crevettes tigrées à l'ail et piment d'Espelette - 25  
Garlic and Espelette pepper tiger shrimp

Morceaux de poisson frit, marinade adobo, "mojo rojo" - 22  
Fried chunks of adobo marinated seasonal fish "mojo rojo"

Pieuvre grillée, huile pimentée, pommes rattes, salade d'oignon et persil  
Grilled octopus, pimento oil, fingerling potatoes, parsley and onion salad  
1/4-25, 1/2- 50, entier / full -100

Guédille de crevette, sauce tartare - 22  
Shrimp roll, with tartare sauce

Mignons de filet de bœuf au poivre noir - 26  
Chunks of beef tenderloin with black pepper

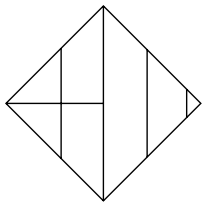
## Ensalada y Vegetales

SALADE ET LÉGUMES - SALAD AND VEGETABLES

Salade mesclun, betteraves rôties, fromage de chèvre et vinaigrette au xérès - 18  
Mesclun, roasted beet salad, goat cheese, sherry vinaigrette

Piments piquillo, huile au basilic et mousse de fromage Manchego -18  
Red piquillo peppers, basil oil, Manchego cheese foam

Aubergine rôtie au miel et à la sauce soya, fromage crémeux -18  
Roasted eggplant with honey and soy sauce, creamy cheese



## Arroz y Paellas

Paella aux petits pois, piments piquillo, asperges et aubergine – 34  
Peas, piquillo pepper, asparagus and eggplant paella

Paella aux fruits de mer, crevettes, moules, calmars et palourdes – 45  
Seafood paella, shrimps, mussels, squid and clams

Riz noir crémeux aux calmars, aioli et crevettes d'Argentine en papillon – 45  
Creamy black rice with calamari, aioli and seared large Argentinean shrimp

## Pescados Y Mariscos

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

## Carne VIANDES - MEATS

Picantón al ajillo y limón – 30  
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

## Postre DESSERTS

Mousse de chocolat blanc, caramel salé, gelée de framboise – 14  
White chocolate mousse, salted caramel and raspberry jelly

Pudding au riz crémeux, gelée au fruit de la passion et meringues aux fraises – 12  
Rice pudding, passion fruit jelly and strawberry merengues

Ganache de chocolat, pain brioché, huile d'olive et fleur de sel – 12  
Chocolate ganache, brioche, 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 – 28  
Dessert platter