

# IBÉRICA

## **Célébrons la Galice**

En collaboration avec *Amigos Da Cociña Galega* et  
*Deputacion de Ourense*

## **Celebrate Galicia**

In collaboration with *Amigos Da Cociña Galega* and  
*Deputacion de Ourense*

Chefs invités / Guest chefs:

**Paco Gómez & Javier Outomuro**



# Menu / Menu

## Vin / Wine

### Région d'Ourense

*Ourense Region*

**Coto De Gomariz X2020, Ribeiro**  
Verre/glass -17\$      Bouteille/bottle-80\$

**Bodega Avancia Cuvée de O 2019, Godello, Valdeorras**  
Verre/glass- 20\$      Bouteille/bottle-90\$

**Moules bleues de l'Île-du-Prince-Edward, vinaigrette aux champignons et aux courges, asperges vertes et ceviche d'huitres**

*P.E.I. blue mussels, mushroom and squash vinaigrette, green asparagus and oyster ceviche*

-20

**Chef: Javier Outomuro**

**Pieuvre sur pain Coca gratiné au fromage Gouda**

*Octopus on Coca bread, melted Gouda cheese*

-22

**Chef: Javier Outomuro**

**«Pulpo a Feira»**

**Pieuvre à la Galicienne**

*Galician style octopus*

-50

**Chef : Paco Gómez**

\*\*\*

**Paella noire à l'encre de seiche, pieuvre grillée au four Josper, crevettes d'Argentine, aioli**

*Black paella, Josper grilled octopus, Argentinean shrimp and aioli*

-50

**Chef : Juan Carlos Gonzalez**