



Postre DESSERTS

Flan au caramel, mousse de noix de coco

Caramel flan, coconut foam

- 12

Churros au dulce de leche, sucre et cannelle

Churros with dulce de leche, cinnamon and sugar

- 12

Ganache de chocolat, croûtons, huile d'olive et

fleur de sel

Chocolate ganache, croutons, olive oil and fleur de sel

- 12

Plateau de desserts

Dessert platter

- 34

Carne

VIANDES / MEATS

Poulet de Cornouailles grillé à l'ail et au citron – 32

Grilled Cornish hen, garlic and lemon

Côtelettes d'agneau, élevage du Québec – 47

Farm raised Quebec lamb chops

Bavette de porc ibérique de bellota au Jospet – 50

Jospet grilled Iberian pork bavette

Faux filet prime 14oz, sauce au poivre noir – 67

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

Menu del dia

MENU DU JOUR / LUNCH MENU

Soupe, Tapa, ou Salade

Soup, Tapa, or Salad

Inclus / Included

Poisson, Paella ou Viande

Fish, Paella or Meat

– 35

Crudo CRUS / RAW BAR

Huitres ½ douzaine – 22
Oysters ½ dozen

Tiradito de saumon de l'atlantique “mojo verde,” salade fraîche d'épinards et de fenouil – 27
Atlantic salmon tiradito, “mojo verde,” fresh fennel and spinach salad

Pan PAIN / BREAD

Pain coca, tomates fraîches, huile d'olive et fleur de sel – 7
Coca bread with fresh tomatoes, olive oil and Fleur de sel

Pain coca avec fromage Manchego – 15
Coca bread with Manchego cheese

Pain coca avec Jambon Serrano – 16
Coca bread with Serrano ham

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 – 47
Seafood paella, shrimps, mussels, squid and clams

Paella de riz noir, homard, pétoncles et crevettes d'Argentine, aioli – 60
Creamy black rice with squid, aioli and seared 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 jospier et servis avec haricots verts
An assorted selection of fish from the Mediterranean and American coasts according to market availability, jospier grilled and served with green beans

Ensaladas y Vegetales

Salade mesclun, poires pochées, pacanes caramélisées et vinaigrette au xérès – 18

Mesclun, poached pear, caramelised pecan salad with Sherry vinaigrette

Salade de tomates, oignons rouges, fromage de chèvre, olives vertes, jeunes pousses de basilic, vinaigrette de poivrons rouges – 18

Tomato, red onion, goat cheese, green olives, basil shoots salad, red pepper vinaigrette

Piments piquillo, huile au basilic et mousse de fromage Manchego – 18

Red piquillo peppers, basil oil and Manchego cheese foam

Quesos y Embutidos

FROMAGES ET CHARCUTERIE ESPAGNOLE

CHEESE AND SPANISH CHARCUTERIE

Oives Gordal marinées aux herbes de la méditerranée – 8

Marinated Gordal olives with mediterranean herbes

Fromage Burrata, lamelles d'oranges, huile de basilic, vinaigrette à la moutarde – 26

Burrata cheese, orangeslivers, basil oil and mustard vinaigrette

Assiette de fromages assortis 90 gr. – 30

Assorted cheese plate

SEÑORIO DE MONTANERA

Jamón Ibérico de Bellota D.O.P. Dehesa de Estremadura 30 gr. -34

Chorizo Ibérico de Bellota 30 gr -16

Salchichón Ibérico de Bellota 30 gr -16

MIXTA IBÉRICA - 34

Chorizo, Salchichón, jamón Serrano

20 gr de chaque / 20 gm of each

Croquetas

CROQUETTES / FRITTERS

Beignets de morue, aioli safrané - 16

Cod fritters, saffron aioli

Croquettes de homard et crevettes, aioli safrané - 23

Lobster and shrimp fritters, saffron aioli

Croquettes de jambon ibérique - 18

Iberian ham croquettes

Tapas

Patatas bravas, frites maison, sauce Brava, aioli - 10

Patatas bravas, homemade fries, Brava sauce, aioli

Calmars frits, aioli épicé - 22

Fried squid, spicy aioli

Crevettes tigrées à l'ail et piments d'Espelette - 27

Garlic and Espelette pepper tiger shrimps

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 crevettes, sauce tartare - 24

Shrimp roll with tartar sauce

Mignons de filet de bœuf grillés au Josper, sauce au poivre noir -26

Josper grilled chunks of beef tenderloin with black pepper sauce