



# 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 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**

Desserts platter

– 34

**MENU DÉGUSTATION DISPONIBLE**

TASTING MENU AVAILABLE

# Josper

**FOUR À BOIS IMPORTÉ DE BARCELONE**  
WOOD GRILL OVEN IMPORTED FROM BARCELONA

**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

**ARRIVAGES DE POISSONS SELON LE MARCHÉ** - MP  
FISH ARRIVALS ACCORDING TO MARKET

## Carne

VIANDES - MEAT

**TOUTES NOS VIANDES SONT GRILLÉES DANS NOTRE FOUR JOSPER**  
ALL OUR MEATS ARE GRILLED IN OUR JOSPER OVEN

**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 Josper** - 50

Josper grilled Iberian Bellota pork bavette

**Faux filet prime 14oz, sauce au poivre noir** - 67

Prime ribeye 14oz, black pepper sauce

**Toutes les viandes seront servies avec patatas bravas**

All meat dishes will be served with patatas bravas

## Crudo CRUS - RAW

**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 tomato, olive oil and fleur de sel

**Fromage Manchego** – 15

Manchego cheese

**Jambon Serrano** – 16

Serrano ham

## Platos del dia MENU MIDI - LUNCH MENU

SOUPE / SOUP

SALADE / SALAD

TAPA / TAPA

INCLUS AVEC CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

INCLUDED WITH MAIN COURSE CHOICE

**Poisson de jour** – 35

Fish of the day

**Paella du jour** – 35

Paella of the day

**Tartare selon le choix de Lorena, bravas et salade verte** – 35

Tartar according to Lorena's choice, bravas and green salad

**Sandwich Pepito de porc ibérique, roquette, fromage Manchego, bravas** – 38

Iberian pork Pepito sandwich, arugula, Manchego cheese, bravas

**Dados de filet mignon au Josper, sauce poivre noir, purée de pommes de terre** – 39

Josper grilled chunks of filet mignon, black pepper sauce on mashed potato

### PARRILLADA TIAGO

**Crevettes tigrées et d'Argentine, poireaux, pleurottes, mousse de manchego** – 39

Tiger and Argentinian shrimp, leak, oyster mushroom, manchego foam

# Paellas

PAELLA - PAELLA

**Paella aux petits pois, piments piquillo, asperges, courgettes et aubergines – 34**

Peas, piquillo pepper, asparagus, zucchinis and eggplant paella

**Paella aux fruits de mer, crevettes, moules, calmars et palourdes – 47**

Seafood paella, shrimp, mussels, squid and clams

# 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 herbes

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

Burrata cheese, orange slivers, 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 Extremadura 30 gr - 34

Chorizo 30 gr - 16

Salchichón 30 gr - 16

## Mixta Ibérica

Chorizo, salchichón, jamón Serrano

**20 gr de chaque / 20 gm of each - 34**

# 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

**Mignons de filet de bœuf au poivre noir** – 26

Chunks of beef tenderloin with black pepper

# Ensaladas Y Vegetales

SALADES ET LÉGUMES - SALADS AND VEGETABLES

**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