



# 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*

# 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

Grilled Cornish hen, garlic and lemon - 32

## Côtelettes d'agneau, élevage du Québec

Farm raised Quebec lamb chops - 47

## Escalope de porc du Québec au Josper

Josper grilled Québec pork cutlet - 42

## Faux filet prime 14oz, sauce au poivre noir

Prime ribeye 14oz, black pepper sauce - 65

À PARTAGER / TO SHARE

Pour 2 / For 2

### Grillade mixte de viandes

Faux filet 14 oz; Côtelettes d'agneau; élevage du Québec;  
Bavette de porc Ibérique de Bellota & chorizo

MIXED MEAT GRILL

Prime ribeye 14 oz; Quebec raised lamb chops; Bellota pork flank steak & chorizo

- 160

Toutes les viandes seront servies avec patatas bravas

All meat dishes will be served with patatas bravas

# Crudo

CRUS - RAW

## Huîtres, ½ douzaine

Oysters, ½ dozen - 22

## Tiradito de saumon de l'atlantique, huile de gingembre et soya, miel et fruit de la passion, oeufs de saumon

Atlantic salmon tiradito, ginger and soya oil, passion fruit honey,  
salmon roe - 24

## Carpaccio de pieuvre, "Mojo verde", mayonnaise aux olives noires et quinoa frit

Octopus carpaccio, "Mojo verde" black olive mayonaise and fried quinoa - 25

# Pan

PAIN - BREAD

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

Coca bread with fresh tomato, olive oil and fleur de sel - 7

## Coca fromage Manchego

Coca Manchego cheese - 15

## Coca Jambon Serrano

Coca Serrano ham - 16

## Montadito d'espadon séché, salsa de mangue et habanero

Cured swordfish montadito, mango and habanero salsa - 17

# Quesos Y Embutidos

FROMAGES ET CHARCUTERIES ESPAGNOLES  
CHEESE AND SPANISH CHARCUTERIE

## Olives Gordal marinées aux herbes de la Méditerranée

Marinated Gordal olives with mediterranean herbes - 8

## Anchois de Cantabrie a l'huile

Cantabrian anchovies in olive oil -14

## Assiette de fromages assortis 90 gr.

Assorted cheese plate -30

## SEÑORIO DE MONTANERA

Jamón Ibérico de Bellota D.O.P. Dehesa de Extremadura 50 gr - 49

Chorizo 30 gr - 16

Salchichón 30 gr - 16

## Mixta Ibérica

Chorizo, salchichón, jamón Serrano

20 gr de chaque / 20 gm of each - 36

# Josper

FOUR À CHARBON IMPORTÉ DE BARCELONE  
CHARCOAL OVEN IMPORTED FROM BARCELONA

Une sélection variée de poissons de la Méditerranée ou des côtes d'Amérique selon les arrivages, grillés au Josper

*An assorted selection of fish from the Mediterranean and American coasts according to market availability, Josper grilled*

À PARTAGER / TO SHARE

Pour 2 / For 2

## Grillade mixte de la mer

Crevettes tigrées, pétoncles, calmars, poisson entier grillé au Josper

Mixed grill of seafood and fish

Josper grilled tiger Shrimp, Scallops, squid and whole fish

-145\$

Tous les poissons sont servis avec des haricots verts

*All fish will be served with green beans*

# Paellas PAELLA - PAELLA

## **Paella aux légumes de saison**

Season vegetable paella – 34

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

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

## **Paella de riz noir, homard, pétoncles et crevettes d'Argentine, palourdes et aioli**

Black rice paella, lobster, scallop, Argentinean shrimp, clams and aioli – 62

# Croquetas CROQUETTES - FRITTERS

## **Beignets de morue, aioli safrané**

Cod fritters, saffron aioli – 16

## **Croquettes de homard et crevette, aioli safrané**

Lobster and shrimp fritters, saffron aioli – 23

## **Croquettes de jambon ibérique**

Iberian ham croquettes – 18

# Tapas

## **Patatas bravas, frites maison, aioli épicé**

Patatas bravas, homemade fries, spicy aioli - 10

## **Croustillant de filets de sardines poelées, piperade, anchois et tapenade d'olives vertes**

Sardines filets on a crisp, piperade, anchovy and green olive tapenade -14

## **Calmars frits, aioli safrané**

Fried squid, saffron aioli -20

## **Crevettes tigrées à l'ail et piments d'Espelette**

Garlic and espelette pepper tiger shrimps - 27

## **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

## **“Bikini” sandwich pressé de jamón Serrano , fromage di Bufala et pâte de truffe**

“Bikini” jamón Serrano, di Bufala cheese and truffle paste pressed sandwich - 16

## **“Bossam” pressé de côtes levées, yaourt a la menthe, laitue Boston, oignons marinés et concombre**

“Bossam” Pressed boneless ribs, mint yogurt, Boston lettuce, marinated onion and cucumber -20

## **Mignons de filet de bœuf au poivre noir**

hunks of beef tenderloin with black pepper -26

# Ensaladas

## SALADES - SALADS

## **Salade d'endives, frisée, betteraves rôties, oranges sanguines, pacanes caramélisées, vinaigrette a l'hibiscus**

Endive, curly lettuce, roasted beets, blood orange, caramelized pecans, hibiscus vinaigrette - 20

## **Salade de tomates, oignons rouges, “salmorejo” fromage de chèvre, olives, jeunes pousses de basilic, vinaigrette de poivrons rouges**

Tomato, red onion, “salmorejo” goat cheese, olives, basil shoots salad, red pepper vinaigrette - 20

## **Salade Ukrainienne, thon, anchois et homard**

Ukrainian salad, tuna, anchovies and lobster - 26

# Vegetales

## LÉGUMES - VEGETABLES

## **Légumes du marché, sauce romesco**

Seasonal vegetable, romesco sauce - 16