



# Postre DESSERTS

## **Crème brûlée aux baies**

*Crème brûlée with berries*

– 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

## **Ananas confit, sorbet à la lime**

*Confit pineapple, lime sorbet*

– 12

## **Plateau de desserts**

*Dessert platter*

– 34

**MENU CONCTÉ PAR: CHEFFE LORENA ORTIZ**

*MENU CREATED BY: CHEFE LORENA ORTIZ*

**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

"Secreto" de porc ibérique de Bellota au Josper  
Josper grilled Iberian Bellota pork "Secreto" - 63

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 Prime; Côtelettes d'agneau; élevage du Québec;  
escalope de porc & chorizo

Mixed grill

Prime ribeye; Quebec raised lamb chops; pork cutlet & 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

Mignonette et framboise ceviche

Mignonette and raspberry ceviche

- 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 and honey,

salmon roe - 24

# Pan

PAIN - BREAD

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

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

Coca fromage Manchego

Coca Manchego cheese - 15

Coca Jambon Serrano

Coca Serrano ham - 16

# Quesos Y Embutidos

FROMAGES ET CHARCUTERIES ESPAGNOLES  
CHEESE AND SPANISH CHARCUTERIE

Olives Gordal marinées aux herbes de la Méditerranée  
Marinated Gordal olives with mediterranean herbs - 8

Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive  
Cantabrian anchovies in olive oil -14

Assiette de fromages assortis 90 gr.  
Assorted cheese platter -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 gr 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.

Bar noir / Black bass

Boca negra

Cantaro

Dorade Royal

Imperador

Loup de Mer

Pargo

Peixao

Vivanneau / Red Snapper

Prix selon le marché / Price according to market

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 saisonniers  
Seasonal 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 fritters – 18

# Tapas

Patatas bravas, frites maison, aioli épicé Patatas bravas, homemade fries, spicy aioli	- 10
Calmars frits, aioli safrané Fried squid, saffron aioli	-20
Crevettes tigrées à l'ail et piment 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
Cornets (2) de tartar d'homard et mayonnaise épicée Cones (2) with lobster tartar and spicy mayonnaise	- 30
"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 à la menthe, laitue Boston "Bossam" Pressed boneless ribs, mint yogurt, Boston lettuce	-20
Mignons de filet de bœuf au poivre noir Chunks of beef tenderloin with black pepper	-26

# Ensaladas

## SALADES - SALADS

Salade d'endives, frisée, betteraves rôties, oranges sanguines, pacanes caramélisées, vinaigrette à l'hibiscus Endive, curly lettuce, roasted beets, blood orange, caramelized pecans, hibiscus vinaigrette	- 20
Salade d'épinards, mousse d'épinards, concombre, oignons marinés, pistaches et vinaigrette de xérès Spinach, red onion, goat cheese, olives, basil shoots salad, red pepper vinaigrette	- 20

# Vegetales

## LÉGUMES - VEGETABLES

Gaspacho classique Classic gaspacho	- 10
Légumes du marché, sauce romesco Seasonal vegetable, romesco sauce	- 16