



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

Confide pineapple, lime sorbet

– 12

Plateau de desserts

Dessert platter

– 34

MENU CONCOTÉ PAR: CHEFFE LORENA ORTIZ

MENU CREATED BY: CHEFE LORENA ORTIZ

ENU 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

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

de fenouil

Atlantic salmon tiradito, ginger and soya oil, passion fruit and honey- 27

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

Fromage Manchego

Manchego cheese - 15

Jambon Serrano

Serrano ham - 16

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

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

ARRIVAGES DE POISSONS SELON LE MARCHÉ

FISH ARRIVAVALS ACCORDING TO MARKET

- MP

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

Ensaladas

SALADES - SALADS

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

Vegetale

LÉGUME - VEGETABLE

Légume du marché, sauce romesco

Seasonal vegetable, romesco sauce

– 16

Platos del dia

MENU MIDI - LUNCH MENU

SOUPE / SOUP

SALADE / SALAD

TAPA / TAPA

INCLUS AVEC CHOIX DE PLAT PRINCIPALE

INCLUDED WITH MAIN COURSE CHOICE

Poisson du jour

Fish of the day

– 35

Paella du jour

Paella of the day

– 35

Viande du jour

Meat of the day

– 35

Cru du jour selon le choix de Lorena, bravas et salade verte

Raw of the day according to Lorena's choice, bravas and green salad – 35

Pepito d'escalope de porc, roquette, fromage Manchego et aioli, bravas

Pork cutlet Pepito, arugula, Manchego cheese, aioli and bravas – 38

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, Brava sauce, aioli - 10

Calmars frits, aioli safrané
Fried squid, spicy 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

Mignons de filet de bœuf au poivre noir
Chunks of beef tenderloin with black pepper - 26

Bossam, pressé de côtes levées, yaourth à la menthe, laitue, oignons marinés et concombres
Bossam, pressed boneless ribs, mint yogurth, lettuce, marinated onion and cucumber - 20

Quesos Y Embutidos

FROMAGES ET CHARCUTERIE ESPAGNOLE
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