



MENU CONCOCTÉ 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

Mignonette

- 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* - 26

Crudo de dorade aux fraises, vinaigrette de xérès

Strawberry cured Sea bream crudo, Sherry vinaigrette - 26

Cornets de tartare de bœuf, vinaigrette crémeuse, olives noires et chèvre

Cones with beef tartar, creamy vinaigrette, black olives and goat cheese - 28

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, riz noir crémeux, purée d'oignons et de piments jalapeño

Fried squid, creamy black rice, onion purée and jalapeño peppers – 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

Pétoncles poêlées, beurre miso, purée de salsifis

Seared scallops, Miso butter, salsify purée – 30

“Bossam” pressé de côtes levées, yaourt à la menthe, laitue bebe romaine

“Bossam” Pressed boneless ribs, mint yogurt, baby romain lettuce – 20

Mignons de filet de bœuf au poivre noir

Chunks of beef tenderloin with black pepper – 26

Ensaladas

SALADES - SALADS

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

Tomato, red onion, goat cheese, olives, basil shoots salad, red pepper vinaigrette – 20

Salade de bébé romaine, vinaigrette aux anchois, huile d'herbes, citron, câpres, Manchego, Serrano croustillant et croûtons

Baby romaine lettuce, anchovy, lemon, capers and herbed oil vinaigrette, Manchego cheese, Serrano chips and croutons – 20

Vegetales

LÉGUMES - VEGETABLES

Légumes du marché, sauce romesco

Seasonal vegetable, romesco sauce – 16

Piments piquillos confits, espuma de fromage di bufala, huile citron et basilique, pistaches

Piquillo pepper confit, di bufala cheese espuma, lemon and basil oil, pistacchios – 16