IBĒRICA

Accueillez avec l’élégance espagnole

Au cœur du centre-ville de Montréal, Ibérica offre le cadre idéal pour des rassemblements inoubliables. Imaginé par l’architecte d’intérieur Zébulon Perron, l’espace allie sophistication moderne et chaleur méditerranéenne, où chaque détail et chaque ligne créent une atmosphère unique.

Des tapas vibrants aux paellas signatures, chaque plat incarne l’esprit authentique de l’Espagne. Nos menus sont pensés pour être partagés, savourés et mémorables — transformant chaque repas en véritable célébration.

Avec ses deux étages distincts, Ibérica s’adapte à toutes les occasions. Des dîners privés aux grandes réceptions corporatives, notre équipe met passion, précision et charme espagnol au service de chaque détail.

Étage principal

L’ESPACE

- Salle à manger élégante avec bar complet
- Décor distinctif signé Zébulon Perron
- Privatisation complète ou semi-privée
- Capacité allant jusqu’à 100 invités

REPAS & ÉVÉNEMENTS

- Réceptions cocktail avec canapés servis
- Soupers assis à plusieurs services
- Tapas et menus à partager
- Menus sur mesure pour votre événement

BAR & VINS

- Sélection de vins soigneusement choisie
- Cocktails et service de bar complet

SERVICES ÉVÉNEMENTIELS

- Accompagnement dédié à la planification
- Menus personnalisés & imprimés sur mesure
- DJ et options de divertissement

Deuxième étage

L'ESPACE

- Mezzanine intime avec vue sur la salle principale
- Cadre distinctif et élégant pour vos événements privés
- Capacité allant jusqu'à 50 invités

IDÉAL POUR

- Soupers corporatifs et célébrations
- Anniversaires et événements marquants
- Fiançailles et réceptions intimes
- Soirées cocktail et rencontres privées

FORMULES D'ÉVÉNEMENTS

- Soupers assis à plusieurs services
- Réceptions cocktail avec canapés servis
- Tapas et menus à partager

REPAS & BAR

- Options de menus personnalisés
- Sélection de vins soigneusement choisie
- Cocktails et service de bar complet

Menus

Des canapés et cocktails aux tapas à partager, paella et repas à plusieurs services, chaque événement chez Ibérica se vit autour de la table. Les menus peuvent être adaptés à votre groupe, à l’occasion et au style de service.

IBĒRICA

CANAPÉ MENU

PAIN COCA AVEC TOMATES · 4 $

HUÎTRE FRAÎCHE · 4 $

HUÎTRE FRAMBROISE · 6 $

PINTXO VÉGÉTARIEN · 6 $

CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE · 6 $

CROQUETTE DE POULET · 6 $

BEIGNET DE MORUE · 6 $

CROQUETTE DE CREVETTE · 8 $

CREVETTE À L'AIL · 6 $

CORNET TARTARE DE BEEF · 8 $

CORNET DE HOMARD · 12 $

TARTARE DE SAUMON · 8 $

PIEUVRE GALEGA · 8 $

“DADOS” FILET MIGNON · 8 $

ASSIETTE DE FROMAGES ASSORTIS · 30 $

ASSIETTE MIXTA IBÉRICA · 36 $

IBÉRICA

MENU TROIS SERVICES À 75 $

6 HUÎTRES, FRAMBOISE + 24

ASSIETTE DE CHARCUTERIE IBERIQUE + 36

PAIN COCA, TOMATE FRAÎCHE, FROMAGE MANCHEGO, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL

DUO DE CROQUETTES DE JAMÓN ET MORUE

PIEUVRE À LA GALEGA

CREVETTES TIGRÉES À L'AIL, PIMENTS D'ESPELETTE (3)

SALADE DE TOMATES, OIGNONS ROUGES, FROMAGE DE CHÈVRE, OLIVES

CALAMARS GRILLÉS, SALSA VERDE

FILET DE POISSON POÊLÉS, POMME DE TERRE, HARICOT VERT

PAELLA DE BARCELONE, SAUSSICES, FRUITS DE MER

PAELLA AUX LÉGUMES DE SAISON

POULET DE CORNOUAILLE GRILLÉ À L'AIL, CITRON

LOUP DE MER ENTIER GRILLÉ, HARICOT VERT + 15$

FILET MIGNON D'ARGENTINE, DEMI-GLACE AU POIVRE, LÉGUMES SAISONNIERS +15$

GANACHE AU CHOCOLAT, CROÛTONS, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL
&
CHURROS AU DULCE DE LECHE

IBÉRICA

MENU QUATRE SERVICES À 95 $

6 HUÎTRES, FRAMBOISE + 24

ASSIETTE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE + 36

PAIN COCA, TOMATE FRAÎCHE, FROMAGE MANCHEGO, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL

PINTXO DE CHORIZO ET SALCHICHÓN IBÉRICO, GUINDILLA, ANCHOIS

BISQUE DE HOMARD, CROÛTONS

TRIO DE CROQUETTES : POULET, JAMÓN ET CREVETTES

PIEUVRE GRILLÉE, HUILE PIMENTÉE, POMMES DE TERRE RATTES, SALADE D'OIGNONS

TARTARE DE BOEUF, CHIPS DE JAMÓN ET ANCHOIS

SALADE DE TOMATES, OIGNONS ROUGES, FROMAGE DE CHÈVRE, OLIVES

FILET DE POISSON POÊLÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE SAFRANÉE, LÉGUMES DE SAISON

PAELLA DE BARCELONE, SAUCISSES ET FRUITS DE MER

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, HOUMOUS DE POIVRONS PIQUILLO, PATATAS BRAVAS

PAELLA AUX LÉGUMES DE SAISON

POULET DE CORNOUAILLE GRILLÉ À L'AIL ET AU CITRON

FILET MIGNON D'ARGENTINE, DEMI-GLACE AU POIVRE, LÉGUMES SAISONNIERS + 15 $

DUO DE GANACHE AU CHOCOLAT
&
CHURROS AU DULCE DE LECHE

IBĒRICA

Une expérience inoubliable

Des soupers corporatifs et célébrations marquantes aux rassemblements plus intimes, laissez Ibérica donner vie à votre événement avec une cuisine exceptionnelle, une hospitalité chaleureuse et un caractère espagnol incomparable.

PLANIFIONS VOTRE ÉVÉNEMENT

info@iberica.ca

(514) 285-1888

www.iberica.ca