

MENU DÉGUSTATION DISPONIBLE

TASTING MENU AVAILABLE

Carne **VIANDES** - *MEAT*

Côtelettes d'agneau, élevage du Québec — **48**
Farm raised Quebec lamb chops

''Secreto'' de porc ibérique de Bellota au Josper — **65**
Josper grilled Iberian Bellota pork ''Secreto''

Steak Tomahawk AAA pour 2 (≈ 1.2 kg) — **130/kg**
AAA Tomahawk steak, for 2 (≈ 1.2 kg)

Bife Ancho d'Argentine 14oz (Faux-Filet) avec sauce au poivre — **69**
14 oz Argentina Bife Ancho (Prime rib) with pepper sauce

Lomo d'Argentine 8oz (Filet-Mignon) — **67**
8 oz Argentina Lomo (Tenderloin)

Bife Angosto d'Argentine 14oz (Contre-Filet) — **65**
14oz Argentina Bife Angosto (Striploin)

Pour 2 / For 2
Grillade mixte de viandes
Faux filet Prime; Côtelettes d'agneau; escalope de porc & chorizo

Mixed grill
Prime ribeye; Quebec raised lamb chops; pork cutlet & chorizo

– 175

Toutes les viandes seront servies avec patatas bravas
All meat dishes will be served with patatas bravas

Crudo **CRUS** - *RAW*

Huîtres, ½ douzaine, Mignonette — **24**
Oysters, ½ dozen, Mignonette

Huîtres, ½ douzaine, Frambroise — **26**
Oysters, ½ dozen, Raspberry

Tartare de boeuf, anchois et chip serrano — **24**
Beef tartare, anchovy and serrano chips

Tiradito de loup de mer — **24**
Seabass tiradito

Cornets de homard, mayo épicé, ciboulette, caviar de mujol — **24**
Lobster cones, spicy mayo, chives, mujol caviar

Pan **PAIN** - BREAD

Pain coca, tomates fraîches, huile d'olive et fleur de sel — **12**
Coca bread with fresh tomatoes, olive oil and fleur de sel

Coca fromage Manchego — **18**
Coca Manchego cheese

Coca Jambon Serrano — **18**
Coca Serrano ham

Quesos Y Embutidos

FROMAGES ET CHARCUTERIES ESPAGNOLES
CHEESE AND SPANISH CHARCUTERIE

Olives Gordal marinées aux herbes de la Méditeranée
Marinated Gordal olives with mediterranean herbs **10**

Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive
Cantabrian anchovies in olive oil **16**

Assiette de fromages assortis 90 gr. **32**
Assorted cheese platter

SEÑORIO DE MONTANERA PATA NEGRA
Jamón Ibérico de Bellota D.O.P. Dehesa de Estremadura 50 gr **49**
Chorizo 30 gr **18**
Salchichón 30 gr **18**

Mixta Ibérica
Chorizo, salchichón, jamón Serrano
20 gr de chaque / *20 gr of each* **36**

Pescado **POISSON** - FISH

Une sélection variée de poissons de la Méditerranée ou des côtes d'Amérique selon les arrivages.
An assorted selection of fish from the Mediterranean and American coasts according to market availability.

Sole meunière, purée de pomme de terre **80**
Sole meunière, served with mashed potato

Bar noir / Black bass , Boca negra
Cantaro, Imperador
Pargo, Peixao
Dorade Royal, Loup de Mer
Vivanneau / Red Snapper

Prix selon le marché / *Price according to market*

Pieuvre grillée
Grilled octopus

1/2 - 75 **Entier/ Full - 150**

À PARTAGER / *TO SHARE*
Pour 2 / *For 2*

Grillade mixte de la mer
Crevettes tigrées, pétoncles, calmars, poisson entier grillé

Mixed grill of seafood and fish
Grilled tiger shrimp, scallops, squid and whole fish

150$

Paellas **PAELLA** - *PAELLA*

Paella aux légumes saisonniers — **38**
Seasonal vegetable paella

Paella aux fruits de mer, crevettes, moules, calmars et palourdes — **49**
Seafood paella, shrimp, mussels, squid and clams

Paella de la montagne, crevettes, "Secreto" de porc Ibérique, moules, chorizo, mayo à la truffe, sauce tartare, piquillo, cipollini — **60**
Mountain paella, shrimp, Iberian pork "Secreto", mussel, chorizo, truffle mayo, tartar sauce, piquillp, cipollini

Paella de riz noir, homard, pétoncles et crevettes d'Argentine, palourdes et aïoli — **65**
Black rice paella, lobster, scallops, Argentinean shrimps, clams and aioli

Paella de Barcelona, saucisses et fruits de mer — **49**
Barcelona paella, sausage and seafood

Croquetas **CROQUETTES** - *FRITTERS*

Beignets de morue — **16**
Cod fritters

Croquettes De Pollo (poulet) — **16**
Pollo (chicken) fritters

Croquettes de Gambas (crevettes) — **23**
Gambas (shrimp) fritters

Croquettes de jambon ibérique — **18**
Iberian ham fritters

Tapas

Patatas bravas, frites maison, aïoli épicé — **12**
Patatas bravas, homemade fries, spicy aioli

Filets de sardine poêlées, brunoise de tomate et piquillo, — **16**
Seared sardine fillets, tomato and piquillo brunoise

Calmars frits avec shishitos, aïoli saffrané — **24**
Fried squid with shishito peppers, saffron aioli

Crevette géante grillée (U4- 6) — **22**
Grilled giant shrimp (U4-6)

Palourdes à l'ail , vin blanc et coriandre — **26**
Clams with garlic, white wine and coriander

Crevettes tigrées à l'ail et piment d'Espelette — **28**
Garlic and espelette pepper tiger shrimps

Pétoncle poêlée, beurre miso, purée de salsifis — **30**
Seared scallop, Miso butter, salsify purée

Mignons de filet de bœuf au poivre noir — **28**
Chunks of beef tenderloin with black pepper

Ensaladas

SALADES - *SALADS*

Salade de tomates, oignons rouges, fromage de chèvre, olives, jeunes pousses de basilic, vinaigrette de poivrons rouges — **20**
Tomato, red onion, goat cheese, olives, basil shoots salad, red pepper vinaigrette

Salade de bébé romaine, vinaigrette aux anchois, huile d'herbes, citron, câpres, Manchego, Serrano croustillant et croûtons — **20**
Baby romaine lettuce, anchovy, lemon, capers and herbed oil vinaigrette, Manchego cheese, Serrano chips and croutons

Vegetales

LÉGUMES - *VEGETABLES*

Légumes du marché, sauce romesco — **16**
Seasonal vegetable, romesco sauce

Piments piquillos confits, espuma de fromage, huile citron et basilique, pistaches — **16**
Piquillo pepper confit, cheese espuma, lemon and basil oil, pistacchios

Gaspacho — **16**
Gaspacho