

IBÉRICA

Menú degustación disponible

Menu de dégustation disponible

Tasting menu available

Pan

PAIN / BREAD

Coca con tomate - 6

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

Con queso Manchego - 11

Fromage Manchego
Manchego cheese

Con jamón Ibérico - 16

Jambon ibérique
Iberian ham

Con boquerones - 16

Anchois blancs marinés
Marinated white anchovies

Embutidos

CHARCUTERIE ESPAGNOLE /
SPANISH CHARCUTERIE

Señorío de Montanera, España

Jamón Ibérico de Bellota 30 gr - 22
Chorizo Ibérico de Bellota 30 gr - 10
Salchichón Ibérico de Bellota 30 gr - 10

Mixta Ibérica

Chorizo, salchichón, jamón Ibérico de Bellota
(20 gr de chaque / 20 gm of each) - 25

Latas de conserva

CONSERVES / PRESERVES

Anchoas del Cantábrico - 10

Anchois del Cantábrico
Del Cantábrico anchovies

Boquerones marinados - 10

Anchois blancs Boquerónes marinés
Marinated white Boquerónes anchovies

Mejillones vinagreta - 8

Moules marinées à l'huile d'olive, piments et vinaigre de Xérès
Marinated mussels with olive oil, peppers, and sherry vinegar

Crudo

CRUS / RAW BAR

Ostras ½ docena - 20

Huîtres ½ douzaine
Oysters ½ dozen

Ostras Ceviche - 15

Huîtres, framboises, coriandre, et leche de tigre
Oysters, raspberries, cilantro and leche de tigre

Ostras al Gin tonic - 15

Huîtres, gin, tonic et citron
Oysters, gin, tonic and lemon

Ostras Margarita - 15

Huîtres, tequila, lime et *sal de gusano*
Oysters, tequila lime and *sal de gusano*

— *Pour 3 huîtres / for 3 oysters*

Ceviche de pescado - 18

Ceviche de poisson
Fish ceviche

Tartare de Bovagante, con ensaladilla de vegetales crujientes - 22

Tartare de homard, accompagné d'une salade de légumes croquants
Lobster tartare served with a crunchy vegetable salad

Buñuelos y croquetas

BEIGNETS ET CROQUETTES / FRITTERS AND CROQUETTES

Buñuelos de bacalao, aioli de azafrán - 12

Beignets de morue et aioli de safran
Cod fritters and saffron aioli

Buñuelos de marisco - 16

Beignets de homard et crevettes
Lobster and shrimp fritters

Croquetas de jamón Ibérico - 12

Croquettes de jambon Ibérique
Iberian ham croquettes

Croquetas de pollo - 12

Croquettes de poulet
Rustic chicken croquettes

Tapas

Aceitunas de Ferran Adrià líquidas, modernas y tradicionales - 10

Olives liquides de Ferran Adrià, modernes et traditionnelles
Ferran Adrià's liquid olives, modern and traditional

Patatas bravas - 8

Frites maison, sauce Brava et mayonnaise
Homemade fries, Brava sauce and mayonnaise

Calmares a la plancha - 16

Calamars saisis au beurre et citron
Seared squid, butter and lemon

Gambas al ajillo - 24

Crevettes tigrées à l'ail et piments d'Espelette
Garlic and Espelette pepper tiger shrimp

Vieiras con romesco y aceite de perejil - 18

Pétoncles sauce Romesco et huile de persil
Scallops, Romesco sauce and parsley oil

Almejas con alcachofas y chorizo - 16

Palourdes, artichauds et chorizo
Clams with artichokes and chorizo

Pintxo de pulpo a la gallega, fondo de Yukon gold, aceite y limón -18

Pintxo de pieuvre grillée, purée de pommes de terre *Yukon Gold*, huile et citron
Grilled Galician octopus pintxo on mashed Yukon Gold potatoes, lemon and oil

Tortilla con chorizo Ibérico - 12

Tortilla de chorizo ibérique
Iberian chorizo tortilla

Dados de filete miñón - 25

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

Sopa de mariscos - 16

Soupe aux fruits de mer
Seafood soup

Verduras y ensaladas

VERDURES ET SALADES / GREENS AND SALADS

Espárragos a la parrilla, con jamón Iberico - 12

Asperges grillées avec jambon ibérique
Grilled asparagus and Iberian ham

Setas a la plancha, vinagreta de Xères - 14

Champignons sauvages sautés, vinaigrette de Xères
Sautéed wild mushrooms, sherry vinaigrette

Parrillada de verduras de temporada con salsa Romesco - 14

Grillade de légumes saisonniers, sauce Romesco
Grilled seasonal vegetables, Romesco sauce

Ensaladilla de tomate y su consomé - 12

Salade de tomates et son consommé
Fresh tomato salad and its consommé

Espinacas a la Catalana, manzana, piñones, chalotes y pasas - 10

Épinards à la Catalan, pommes, pignons et raisins secs
Catalan spinach, apple, pine nuts, shallots and raisins

Ensalada rusa con atún - 16

Salade russe et thon poêlé
Russian salad and seared tuna

Ensalada de bogavante Ibérica - 24

Salade de homard Ibérique
Iberian lobster salad

Paellas y casseroles

PAELLAS ET CASSEROLES / PAELLAS AND CASSEROLES

Paella de la huerta - 24

Paella aux légumes de saison
Seasonal vegetable paella

Paella de mariscos - 32 (con bogovante + 25\$)

Paella aux fruits de mer (avec 1/2 homard + 25\$)
Seafood paella (with 1/2 lobster + 25\$)

Paella del mar y montaña - pollo, conejo, camarones, mejillones y almejas - 36

Paella terre et mer - poulet, lapin, crevettes, moules et palourdes
Sea and land paella - chicken, rabbit, shrimp, mussels, clams

Fideuà de conejo y chorizo - 28

Fideuà de lapin et chorizo
Rabbit and chorizo Fideuà

Suquet de peix / Zarzuela - 32

Bouillabaisse de poisson tomate au safran et pommes de terre
Fish bouillabaisse in a tomato and saffron broth with potatoes

Arroz caldoso de bovagante - 38

Riz crémeux tomate avec homard
Creamy tomato rice with lobster

Josper

Four à bois importé de Barcelone
Wood oven grill imported from Barcelona

Pescados

POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD

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

Parillada de peixe y marisco - 95

Assiette de poissons et
fruits de mer grillé

Fish & seafood
grilled platter

**Pour deux / For two*

Lubina - PM

Loup de mer
Mediterranean sea bass

Rascasio - PM

Rascasse
Scorpion fish

Dorada - PM

Dorade royale
Gilthead sea bream

Pargo - PM

Vivaneau
Red snapper

Cigalas - PM

Langoustine
Scampi

Gambas rojas - PM

Crevettes rouges
Red Mediterranean shrimp

Bovagante - PM

Homard
Lobster

Vieiras - PM

Pétoncles
Scallops

Camarones - PM

Crevettes tigrées
Tiger shrimp

Carne

VIANDES / MEATS

Piqueton al ajillo y limón - 26

Poulet de Cornouailles grillé à l'ail et au citron
Grilled Cornish hen, garlic and lemon

Pecho de cochinito de Gaspor asado con pimientos - 28

Flanc de porcelet de Gaspor rôti aux poivrons
Roasted Gaspor Farms suckling pig flank with peppers

Chuleton Prime de Ferme Eumatimi - 55

Faux filet, ferme Eumatimi 14oz
Prime ribeye, Eumatimi Farm 14oz

Chuletas de cordero, Quebec - 40

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

Cerdo Ibérico de bellota

PORC IBÉRIQUE DE BELLOTA / BLACK ACORN-FED IBERIAN PORK
(SEÑORIO DE MONTANERA)

Secreto de cerdo de bellota - 38

Bavette de porc Bellota
Bellota pork skirt steak

Presca de bellota - 42

Épaule de porc Bellota
Bellota pork shoulder cut

Postre

DESSERTS

Churros con dulce de leche - 10

Churros au dulce de leche
Churros with dulce de leche

Chocolate, pan, aceite de oliva y flor de sal - 12

Mousse au chocolat, croûtons, huile d'olive et fleur de sel
Chocolate mousse, croutons, olive oil and fleur de sel

Bunielos de tío Nelo - 12

Beignets de chocolat fondant
Molten chocolate fritters

El exótico - 14

Biscuit aux amandes, citron vert, mousse à la lime,
crème aux fruits de la passion, ganache de chocolat blanc
Almond biscuit, lime mousse, cream of passion fruit,
white chocolate ganache

Crema Catalana - 12

Crème brûlée Catalane
Catalan crème brûlée

Torta de queso - 12

Tartelette à la crème de fromage vanillé, sirop de Moscatel
Vanilla flavoured cheese mousse tartelette with Moscatel syrup

Profiteroles de manzanas - 10

Choux de pommes vertes et crumble à la cannelle
Green apple profiteroles and cinnamon crumble