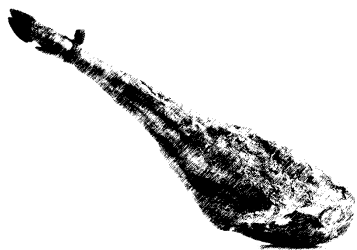


IBÉRICOS

Taverne à Tapas Espagnoles

TAPAS

Croquetas de Rabo de Toro <i>Croquettes à la queue de bœuf et champignons</i>	3.5/ch	Gambas al Ajillo <i>Crevettes sautées à l'ail et persil dans sauce piquante</i>	12.5
Croquetas de Jamón <i>Croquettes de jambon de mamie</i>	3/ch	Calamares a la plancha <i>Calmars frais grillés QUANTITÉS LIMITÉES</i>	15/100g
Buñuelos de Bacalao <i>Beignets à la morue au miel et citron</i>	3/ch	Tortilla Española  <i>L'authentique omelette espagnole aux pommes de terre et oignons</i>	10
Patatas Bravas con romesco y allioli  <i>Frites style espagnol, avec sauce romesco et allioli</i>	6	Alcachofas con queso azul <i>Artichauts, noix des pins, fromage bleu et caviar de saumon</i>	12
Ensalada de anchoas con clementinas <i>Salade verte aux clémentines, olives et anchois Espagnols</i>	9	Albóndigas con sepia y setas <i>Boulettes au pork et seiche, avec champignons shiitake et chou-fleur</i>	14
Berenjenas de can josep  <i>Aubergines frites avec yaourt, miel et fromage feta</i>	8.5	Callos a la Madrileña <i>Ragoût de tripes de boeuf avec chorizo et pois chiches</i>	14
Pulpo a la Gallega <i>Pieuvre, pommes de terre et pimenton</i>	12.5	Canelones de Rabo de Toro <i>Cannellonis de queue de boeuf et trompettes de la mort avec sauce béchamel au Xérès</i>	14



- PATA NEGRA -

Jambon séché le plus sélecte du monde
portions et plateaux

Jamón Ibérico

30g 9 | 60g 17 | 90g 26

Jamón Ibérico de Bellota

30g 12 | 60g 23 | 90g 34

Queso Manchego

60g 9

Ibéricos

variété de charcuteries Ibériques: jambon, chorizo, saucisson et longe

Quesos



Fromages variés: manchego affiné 6 et 12mois, Ibérico, chèvre

Mixta

Mixte de 3 charcuteries et 2 fromages

Pa Amb Tomàquet



Pain avec tomates broyées et huile d'olive extra vierge

25

18

22

4

Torrada

Les toasts

Sobrassada et Mel

Pâte de saucisson de viande séchée assaisonnée au paprika avec miel

9

Manchego

Fromage de brebis affiné 12 mois

9

Jamón Ibérico

Le jambon séché le plus sélecte d'Espagne, à Montréal

11

Platillos

Assiettes (pour 2 personnes minimum)

Paella

Paella aux fruits de mer et poulet

20/pers.

Fideuá con Sepia en su Tinta

Nouilles avec crevettes et seiche dans son encre

18/pers.

Postres

Desserts

Crema Catalana

Version Catalane de la crème brûlée

7

Churros con Chocolate

Churros et chocolat Espagnol

7

Torrijas

Le pain doré au style Espagnol

7

Higos con Mel i Mató

Fromage doux, miel, figues, orange et pignons

7



Plats végétariens

*Veuillez notifier votre serveur/se de vos allergies *