

**CE MENU EST VALABLE DE 11 HEURES À 15 HEURES.**  
THIS MENU IS VALID FROM 11 A.M. TO 3 P.M.



**BISTRO · TAPAS · BAR**

PRODUITS GOURMET ESPAGNOLS  
GOURMET SPANISH PRODUCTS

DÉCOUVREZ  
NOTRE MARCHÉ



MERCADO · MARKETPLACE

(\*)Dans les restaurants uniquement, achat minimum de 20 \$ avant taxes par personne, hors boissons et enfants de 12 ans et moins | In restaurants only, minimum purchase of \$20 before taxes per person excluding drinks and children 12 years old and under.

## SALADES

SALADS · ENSALADAS

### Mediterranean

22\$

Laitue, oignons rouges, poivrons, tomates, concombres, olives, garnis de fromage manchego et à base d'huile d'olive et de vinaigre Pedro Ximenez. | Lettuce, red onions, bell peppers, tomato, cucumber, olives, topped with manchego cheese and based on Olive Oil and Pedro Ximenez Vinegar.



### Salad a la andaluza

20\$

Laitue finement hachée, oignons verts, aneth frais, menthe fraîche, vinaigrette épicee garnie de fromage manchego râpé | Very thin chopped lettuce, green onions, fresh dill, fresh mint, zippy dressing topped with grated manchego cheese.

#### AJOUTEZ | ADD

Brochette de poulet	Chicken brochette....	6\$
Brochette de porc	Pork brochette .....	6\$
Calmars	Calamari .....	8\$



## TAPAS

PINTXOS & SPANISH TAPAS

### Calamares a la Andaluza

18\$

Calmars frits servis avec une salade du chef et de la sauce aioli | Fried calamari served with chef salad and sauce aioli



### Duo Pintxos

18\$

Brochettes de poulet et porc accompagnées de frites et de sauce aioli épicee | Chicken and pork stix's served with fries and spicy aioli sauce

### Croquetas de bacalao

20\$

Inclut les Patatas Bravas · Includes Patatas Bravas

REPLACEZ VOS PATATAS BRAVAS PAR UNE SALADE DU CHEF (5\$) | REPLACE YOUR PATATAS BRAVAS WITH CHEF SALAD (5\$)

Croquettes de morue salée servies avec des Patatas Bravas et de la sauce aioli | Salted cod croquettes served with Patatas Bravas and sauce aioli



Yummy!

De nouvelles saveurs seront bientôt proposées, renseignez-vous auprès de votre serveur sur les différentes options. New flavours are coming soon, ask your server about the different options.

### Chef's Specials.



### Tortilla de patata

16\$

Omelettes espagnoles, pommes de terre et oignons servies avec une salade du chef et de la sauce aioli au paprika fumé. | Spanish omelets, potatoes and onions served with chef salad and smoked paprika aioli sauce



 Vegetarian

 Noix · Nuts

 Sans Gluten · Gluten free

 Sans lactose · Lactose free

## PATATAS BRAVAS GOURMANDES

PATATAS BRAVAS GOURMET

Barcelona  

24\$

**Patatas Bravas , bouchées de porc frites, sauce aioli au paprika fumé et à la ciboulette | Patatas Brava , fried pork bites, smoky paprika cilantro aioli sauce and chives.**



Gallega  

24\$

**Patatas Brava, crevettes sautées à l'huile d'olive et d'ail, paprika, piments et sauce aioli | Patatas Brava, sautéed shrimps in olive garlicky oil, paprika, hot peppers and sauce aioli**

Valenciana 

24\$

**Patatas Brava, garnies de boulettes de viande de veau maison dans une sauce sofrito fumée, de fromage mahon râpé et d'une sauce mayo à l'ail et à la coriandre. | Patatas Brava, topped with homemade veal meatballs in smoky sofrito sauce, grated mahon cheese, and a garlic cilantro, mayo sauce.**

Andalucia 

24\$

**Patatas Brava, cuisses de poulet frites et garnies de sauce blanche, de sauce picante et de coriandre | Patatas Brava, fried chicken thighs and topped with sauce blanco , sauce picante and cilantro**



## MOULES

MUSSELS · MEJILLONES

Toutes les moules servies avec des fPatatas Bravas| all mussels served with Patatas Bravas

**Mussels Valenciana  **  
(with shrimps)

34\$

**Moules et grosses crevettes dans une sauce marinara, vin blanc, ail et échalotes | mussels and jumbo shrimps in marinara sauce, white wine, garlic and shallots**



**Mussels Escabeche Sauce  **

(The classic Spanish)

22\$

**Moules dans une marinade aromatique d'huile d'olive, vinaigre, ail, herbes et épices | Mussels in an aromatic marinade of olive oil, vinegar, garlic, herbs and spices**

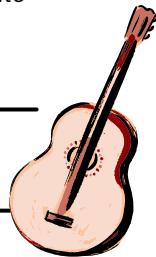
**Mussels Fra Diavolo  **  
(with chorizo)

28\$

**Moules avec chorizos épicés dans une sauce so frito, vin blanc, ail et échalotes | Mussels with spicy chorizos in sofrito sauce, white wine, garlic and shallots.**

## SANDWICHES

SANDWICH · BOCADILLOS



Toutes les bocadillos servies avec des patatas bravas | all bocadillos served with patatas bravas

**Bocadillo de Carne**

22\$

**Cuisse de poulet frite maison, tomates séchées au soleil, pesto d'olives, gouda fumé, oignons rouges et concombres marinés, roquette et sauce aiolio épiceée | Home made fried chicken thigh, sundried tomato olives pesto, smoked gouda cheese, pickled red onions and cucumbers arugula and spicy aiolio sauce**



Veuillez-nous vos allergies. Please Inform us of any allergies

## Bocadillo de Cerdo 22\$

**Poitrine de porc frite, oignons et concombres marinés, gouda fumé, poivrons rouges rôtis, roquette et sauce aïoli épicee maison | Fried Pork Belly picled redonions and cucumbers , smoked gouda cheese, roasted red peppers, arugula and toped with home made spicy aiolio sauce**



## Bocadillo de Albondigas 22\$

**Boulettes de viande, sauce tomate, oignons frits, fromage manchego râpé, persil ou coriandre | Meatballs, tomato sauce, grated manchego cheese, pickled red onions , arugula and toped with our home made aiolio sauce**

## Chef's Specials.



## Bocadillo de Jamón 22\$

**Jambon serrano, fromage Manchego, oignons rouges et concombres marinés maison, roquette et sauce aïoli | Serrano ham Manchego cheese, homemade pickled red onions and cucumbers, arugula and toped with aiolio sauce**



## Bocadillo de Chorizo 22\$

**Chorizo, roasted red peppers, manchego cheese, tomato slices, pickled onions and cucumbers , arugula and spicy garlic mayo | chorizo, roasted red peppers, manchego cheese, tomato slices, pickled onions and garlic mayo.**

**REPLACEZ VOS PATATAS BRAVAS PAR UNE SALADE DU CHEF (5\$) | REPLACE YOUR PATATAS BRAVAS WITH CHEF SALAD (5\$)**

## PAELLAS



We serve traditional Valencian style Paellas which form a crunchy base during cooking called "Socarrat". Our rice dishes take a little longer to be preparing, **25 to 35 minutes** and will arrive after your tapas and are **minimum for two people**.

## Paella de Carne 42\$

**Riz bomba, poulet, porc, chorizo, safran et haricots verts | Bomba rice, chicken, pork, chorizo, saffron and lime beans**



## Paella de Marisco 50\$

**Riz bomba, crevettes, calmars, moules, palourdes, safran | Bomba rice, shrimps, squid, mussels, clams, saffron**



## Paella Vegetariana 38\$

**Riz bomba, légumes d'assaisonnement | Bomba rice, season vegetables**

