



BISTRO · **TAPAS** · BAR

**SPÉCIAUX DES
FÊTES HIVERNALES**
— — —
**WINTER HOLIDAY
SPECIALS**

**Découvrez nos nouvelles créations
hivernales inspirées ar la chaleur
de la cuisine espagnole.**

Discover our new winter creations
inspired by thy varmth of Spanish
cuisine.

(*) 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.

PANS

FOCACCIA RUSTIQUE MAISON GRILLÉE ·
HOMEMADE GRILLED RUSTIC FOCACCIA

Pan Pain nature | Plain bread 6\$

Sobrasada y mahon (2pc) 12\$

2 chorizos cuits au four et tartinés de fromage mahon | 2 baked chorizo spread with mahon cheese

Pan con tomate (3pc) 14\$

Pain rustique grillé avec tomates, huile d'olive et copeaux de fromage Manchego fumé | Grilled rustic bread with tomato, olive oil, and shaved smoked Manchego cheese.

Pan con ajo (3 pc) 14\$

Pain rustique grillé avec ail, huile d'olive et copeaux de fromage Manchego fumé | Grilled rustic bread with garlic, olive oil, and shaved smoked Manchego cheese

Pan con Tomate y Anchoas 20\$

Focaccia rustique (4 pièces) avec tapenade d'anchois, olives, câpres, Manchego fumé et roquette | Rustic focaccia (4 pcs) with anchovy tapenade, olives, capers, smoked Manchego, and arugula

SALADS

SALADE · ENSALADAS

Ensalada Cesar española 22\$

Avec des amandes Marcona grillées et des boquerones. Feuilles de laitue romaine, pois chiches, amandes Marcona, filets d'anchois blancs, garnie de copeaux de fromage Manchego et arrosée de notre vinaigrette maison relevée | With roasted Marcona almonds and boquerones. Romaine lettuce leaves, chickpeas, Marcona almonds, white anchovy fillets, topped with shaved Manchego cheese and drizzled with our homemade zesty vinaigrette.

Ensalada a la andaluza 22\$

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

Ensalada mediterranea 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, cucumbers, olives, topped with manchego cheese and based on Olive Oil and Pedro Ximenez Vinegar.

SOUPS

SOUPE · SOPA

Sopa de marisco 20\$

Soupe de fruits de mer : bouillon de fruits de mer maison, huile d'olive extra vierge, ail, fenouil, tomates en dés, safran, thym frais, paprika fumé, moules, palourdes, calmars, crevettes et vin blanc. | Seafood soup: homemade seafood broth, extra virgin olive oil, garlic, fennel, diced tomatoes, saffron, fresh thyme, smoked paprika, mussels, clams, calamari, shrimp, and white wine.

ESSENTIALS

ESSENTIELS · ESENCIALES

Boquerones 12\$

Filets d'anchois blancs marinés avec ail, persil et olives | White marinated anchovies with garlic, parsley and olives

Aros de Cebolla 12\$

Anneaux d'oignons servis avec une sauce épicée et du sauce aioli | Onion rings served with a spicy sauce and aioli

Toutes les tapas sont conçues pour être partagées entre deux personnes | All tapas are prepared to be shared between two people.

Carnitas al vino tinto
Poulet, porc et chorizo infusés au vin rouge, ail, laurier et garnis de persil frais | Chicken, pork, and chorizo infused with red wine, garlic, bay leaf, and topped with fresh parsley.

18\$

Esparragos blancos
Asperges Blanches (gros Calibre) piment piquillo et huile d'olive | Premium white asparagus with piquillo pepper and olive oil

12\$

Almendras marcona
Amandes Marcona frites à l'huile d'olive et sel de mer | Marcona almonds fried with olive oil and sea salt

9\$

Aceitunas con anchoas
Olives farcies aux anchois | Anchovy stuffed olives

9\$

Aceitunas marinadas
Olives marinées | Marinated olives

9\$

Pimientos piquillo con ajo
Piments piquillos sautées à l'ail et huile d'olive | Sautéed piquillo peppers in garlic and olive oil

10\$

CHARCUTERIE AND CHEESE

CHARCUTERIES ET FROMAGES • CHARCUTERIA Y QUESOS

Jamón Serrano 50g (ch/ea)
Jambon serrano, vieilli 18 mois | Serrano ham, aged 18 months

25\$

Jamón Cebo 50g (ch/ea)
Jambon ibérique Cebo Campo affiné pendant 36 mois. DOP Guijuelo | Iberian Cebo Campo ham cured for 36 months. DOP Guijuelo

36\$

Tabla mixta
Fromage Manchego, chèvre crémeux épicé, jambon Serrano, chorizo ibérique, avec olives et gressins espagnols | Manchego cheese, creamy spicy goat cheese, Serrano ham, Iberian chorizo, with olives and Spanish breadsticks.

60\$

Tabla de embutidos
2-3 pers/250 gr

48\$

Jambon serrano, salchichon iberico et Chorizo Iberico servi avec olives et des gressins espagnols | Serrano ham, salchichon iberico and Chorizo Iberico served with olives and Spanish breadsticks

Tabla de quesos 80g (ch/ea)

42\$

Fromage Manchego, fromage de chèvre crémeux, épicé et fumé, servis avec des olives et des gressins | Manchego cheese, creamy, spicy, and smoked goat cheese, served with olives and breadsticks.

CLASSIC SPANISH TAPAS

TAPAS ESPAÑOLES CLASSIQUES • TAPAS CLÁSICAS ESPAÑOLAS

Pulpo a la gallega
Poulpe à la flamme, fava crémeuse, piment mariné | Octopus over flame, creamy fava, pickled chili

38\$

Gambas a la plancha
Crevettes grillées avec un splash d'ail, persil, citron et huile d'olive | Grilled shrimp with a splash of garlic, parsley, lemon and olive oil

24\$

Gambas al ajillo
Crevettes sautées à l'huile d'olive, ail, vin blanc, paprika et piment fort | Sautéed shrimp in olive oil, garlic, white wine, paprika and hot pepper

26\$

Muslos de pollo al ajillo
Muslos de poulet frits dans une sauce épicée à l'ail, servis avec des patatas bravas. | Fried chicken thighs in garlic spicy sauce and served with patatas bravas

24\$

Calamares a la plancha
4 morceaux de calamars grillés à la perfection, servis avec une salade | Four pieces of grilled calamari, perfectly cooked, served with salad

28\$

Toutes les tapas sont conçues pour être partagées entre deux personnes | All tapas are prepared to be shared between two people.

Calamares a la andaluza 20\$

Calamars frits, servis avec de l'aïoli épicé | Fried calamari, served with spicy aioli

Croquetas de bacalao 16\$

Croquettes de cabillaud salé servies avec notre sauce aïoli maison | Salted cod croquettes served with our home made sauce aioli

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

Pintxos de pollo 16\$

Deux brochettes de poulet saisies, marinées aux épices, servies sur du pain maison grillé | Two seared chicken skewers marinated in spices, served on grilled homemade bread

Pintxos moruno 16\$

Deux brochettes de porc marinées aux épices servies sur du pain maison grillé | Two seared pork skewers marinated in spices, served on grilled homemade bread

Albondigas a la valenciana 18\$

Boulettes de veau dans une sauce sofrito lisse et fumée, fromage de brebis, ciboulette | Veal meatballs in smooth and smoky sofrito sauce, sheep's milk cheese, chives

Champiñones al ajillo 14\$

Champignons sautés à la galic, au persil, au vin blanc et à l'huile d'olive | Sautéed mushrooms with galic, parsley, white wine and olive oil

Patatas Bravas 12\$

Patates frites servies avec sauce épicée et aioli | Fried potatoes served with a spicy sauce and aioli

HOT TAPAS PLATTER

TAPAS CHAUDES • TAPAS CALIENTES

Tabla de carnes (2-3 pers) 75\$

1 x pintxos de poulet, 1 x pintxos moruno, albóndigas, cuisses de poulet, 4 x churrasco avec chimichurri, servis avec nos patatas bravas maison, sauce blanche et sauce rouge épicée | 1 x chicken pintxos, 1 x moruno pintxos, albondigas, chicken thighs, 4 x churrasco with chimichurri served with our homemade patatas bravas and white sauce, and spicy red sauce.

Croquetas Party (2-3 pers) 46\$

3 croquettes de chaque type : morue, fromage avec oignons caramélisés, crevettes et champignons boletus. | 3 croquettes of each type: cod, cheese with caramelized onion, shrimp, and boletus mushrooms.

Tabla "Trio" mejillones (1-2 pers) 45\$

Moules valenciana / moules avec crevettes géantes dans une sauce marinara / moules escabèche / moules dans une marinade aromatique d'huile d'olive et d'herbes / moules fra diavolo / moules avec chorizos épicés dans une sauce sofrito | Mussels valenciana / mussels with jumbo shrimps in marinara sauce / mussels escabeche / mussels in aromatic marinade of olive oil and herbs / mussels fra diavolo / mussels with spicy chorizos in sofrito sauce

Tabla de calamares 52\$

Un savoureux mélange de calamars a la plancha (4 morceaux grillés à la perfection) et de calamars à l'andalouse (frits), servis avec une petite salade de roquette, poivrons piquillo, pimientos del piquillo, olives et oignons rouges, le tout arrosé d'huile d'olive à l'ail | A mouthwatering mix of Calamares a la plancha (4 perfectly grilled pieces) and Calamares a la andaluza (fried), served with a small salad of arugula, piquillo peppers, piparras, olives, and red onions, drizzled with garlicky olive oil.

Tabla de gambas

Un duo de gambas : gambas a la plancha (grillées avec ail, pimentón fumé, citron et huile d'olive) et gambas al ajillo (sautées dans huile d'olive, ail, pimentón fumé, vin blanc et piment fort), servies avec une petite salade de roquette, poivrons piquillo, piparras, olives et oignons rouges, le tout arrosé d'huile d'olive à l'ail | A duo of shrimp: gambas a la plancha (grilled with garlic, smoky pimentón, lemon and olive oil) and gambas al ajillo (sautéed in olive oil, garlic, smoky pimentón, white wine and hot pepper), served with a small salad of arugula, piquillo peppers, piparras, olives and red onions, drizzled with garlicky olive oil.

52\$

Pollo con salsa de tomate (2 pers)

Blanc de poulet en cubes, sauté au vin et à l'ail, mijoté dans une sauce sofrito avec olives vertes, pimientos del piquillo, Manchego râpé et gratiné. | Chicken breast cubes sautéed with wine and garlic, infused with sofrito sauce, green olives, piquillo peppers, topped with shaved Manchego cheese and baked to perfection.

28\$

MAIN COURSES

PLATS PRINCIPAUX · PLATOS PRINCIPALES

Salmón con salsa de tomate (2 pers)

28\$

Sauce sofrito, huile d'olive extra vierge, laurier, safran, vin blanc et deux filets de saumon (8 oz) cuits à la perfection. | Sofrito sauce, extra virgin olive oil, bay leaves, saffron, white wine, and two 8 oz salmon fillets baked to perfection.

Solomillo al cabrales (2 pers)

28\$

Plat typique des Asturies : bœuf en cubes sauté à l'huile d'olive, thym, poivre noir, ail haché et tomates séchées, puis gratiné avec notre sauce au fromage bleu Cabrales maison et coriandre fraîche. | Dish from Asturias: beef cubes sautéed with olive oil, thyme, black pepper, chopped garlic, and sundried tomatoes, baked to perfection and topped with our homemade Cabrales blue cheese sauce and chopped cilantro.

Paella de Marisco

50\$

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

Paella de Marisco negra

58\$

Notre paella aux fruits de mer, avec du riz bomba à l'encre de seiche, crevettes, moules, calamars et plus. | Our seafood paella with bomba rice infused with squid ink, shrimp, mussels, squid, and more.

Paella de Carne

42\$

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

Paella Vegetariana

38\$

Riz bomba, légumes d'assaisonnements | Bomba rice, season vegetables

Fideua (Pasta)

50\$

Pâtes fines cuites dans un bouillon de fruits de mer avec crevettes, calamars et moules, parfumées au safran et à l'huile d'olive extra vierge. | Thin noodles simmered in a rich seafood broth with shrimp, calamari, and mussels, infused with saffron and extra virgin olive oil.



OLÉ TAPAS FRANCHISE AVAILABLE

Bring authentic Spanish cuisine to your city and share the passion for great food, tradition, and culture.

 Contact us today and start your journey

info@oletapas.ca

+1 (438) 820-3072