



Olé

BISTRO | TAPAS | BAR

Cuisine espagnole authentique
À partager • Préparée avec passion

*Authentic Spanish Cuisine
Made to Share • Crafted with Passion*

Chez Olé Tapas, chaque plat est préparé à la minute avec des ingrédients espagnols de première qualité, des recettes traditionnelles et des techniques culinaires modernes. Notre menu est conçu pour être partagé, afin de vous faire découvrir le véritable esprit de l'Espagne autour de la table.

At Olé Tapas, every dish is prepared fresh using premium Spanish ingredients, traditional recipes, and modern culinary techniques. Our menu is designed for sharing, allowing you to experience the true spirit of Spain around the table.

Végétarien		Vegetarian
Sans gluten		Gluten-Friendly
Épicé		Spicy
Très épicé		Very Spicy
Contient des noix		Contains Nuts
Crustacés		Shellfish

AVIS CONCERNANT LES ALLERGIES | Veuillez signaler au serveur toute allergie ou restriction alimentaire avant de passer votre commande. Les ingrédients et les méthodes de préparation sont susceptibles de varier, et un risque de contamination croisée avec des allergènes peut arriver.

ALLERGY NOTICE | Please inform your server of all allergies or dietary restrictions before ordering. Ingredients and preparation methods may change, and cross-contact with allergens may occur.

(*) 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.

PAINS ARTISANAUX

ARTISAN BREADS

PARFAITS POUR 2 À 4 PERSONNES | PERFECT FOR 2-4 GUESTS

Focaccia fraîchement cuits chaque jour et servis chauds. Le début parfait pour tout repas espagnol.

Freshly baked focaccia and served warm. The perfect beginning to every Spanish meal.

PAN NATURAL 6\$

Focaccia artisanale grillée, badigeonnée au beurre à l'ail.

Fresh artisan focaccia brushed with garlic butter.

PAN CON TOMATE (3 MCX/PC) 14\$

Focaccia artisanale grillée, badigeonnée au beurre à l'ail, garnie de fromage Manchego, de tomates cerises confites et d'huile d'olive espagnole.

Toasted artisan focaccia brushed with garlic butter, topped with Manchego cheese, cherry tomato confit, and Spanish olive oil.

PAN CON AJO (3 MCX/PC) 14\$

Focaccia artisanale grillée, badigeonnée au beurre à l'ail, garnie de fromage Manchego, d'herbes fraîches et d'huile d'olive espagnole.

Toasted focaccia brushed with garlic butter, topped with Manchego cheese, herbs, and Spanish olive oil.

PAN CON TOMATE Y BOQUERONES BLANCOS (4 MCX/PC) 20\$

Focaccia grillée à la tomate, garnie de tapenade d'anchois, de fromage Manchego, de roquette, d'oignon rouge et de confit de tomates cerises.

Toasted focaccia with tomato, topped with anchovy tapenade, Manchego cheese, arugula, red onion, and cherry tomato confit.

PAN CON TOMATE Y JAMÓN SERRANO (4 MCX/PC) 20\$

Focaccia grillée à la tomate, garnie de Jamón Serrano importé, de Manchego fondu, de roquette, d'oignon rouge et de confit de tomates cerises.

Toasted tomato focaccia topped with imported Jamón Serrano, melted Manchego cheese, arugula, red onion, and cherry tomato confit.

SALADES FRAÎCHES

FRESH SALADS

PARFAITES POUR 2 À 4 PERSONNES | PERFECT FOR 2-4 GUESTS

Préparées chaque jour avec des légumes frais et des vinaigrettes maison.

Prepared fresh daily vegetables and house-made dressings.

ENSALADA CÉSAR ESPAÑOLA 23\$

Feuilles de laitue romaine, pois chiches, amandes Marcona et filets d'anchois blancs. Garnie de copeaux de fromage Manchego et le tout arrosé de notre vinaigrette maison relevée

Romaine lettuce leaves, chickpeas, Marcona almonds, white anchovy fillets, topped with shaved Manchego cheese and drizzled with our homemade zesty vinaigrette.

ENSALADA MEDITERRÁNEA 23\$

Laitue romaine mélangée avec tomates, concombre, poivrons, olives, oignons et fromage Manchego. Servie avec une vinaigrette méditerranéenne.

Romaine lettuce mixed with tomatoes, cucumber, peppers, olives, onions, and Manchego cheese, served with Mediterranean dressing.

LES TORTAS DE ROMERO ESPAGNOLS

SPANISH TORTAS DE ROMERO

PARFAITS POUR 2 À 4 PERSONNES | PERFECT FOR 2-4 GUESTS

Nos tortas signature au romarin sont cuites jusqu'à devenir croustillantes, puis garnies d'ingrédients espagnols authentiques. Toutes les tortas sont servies avec de la roquette, des oignons rouges et des poivrons de piquillo.

Our signature rosemary tortas are baked until crispy and topped with authentic Spanish ingredients. All tortas are served with arugula, red onions, and Pimientos del Piquillo.

TORTA CON BOQUERONES..... 14\$

Anchois blancs marinés, huile d'olive et herbes.

White marinated anchovies, olive oil and herbs.

TORTA CON CHORIZO IBÉRICO..... 16\$

Chorizo ibérique premium avec fromage Manchego fondu et poivrons rôtis.

Premium Iberian chorizo with melted Manchego cheese and roasted peppers.

TORTA CON GAMBAS AL AJILLO 🍷..... 24\$

Crevettes à l'ail avec persil et huile d'olive espagnole.

Garlic shrimp with parsley and Spanish olive oil.

TORTA CON MUSLOS DE POLLO 20\$

Cuisses de poulet à l'ail cuites lentement.

Slow-cooked garlic chicken thighs.



SPÉCIALITÉS ESPAGNOLES

SPANISH SPECIALTIES

PARFAITES À PARTAGER | PERFECT FOR SHARING

ESPÁRRAGOS BLANCOS 🍷..... 16\$

Asperges blanches importées d'Espagne, servies froides avec de l'huile d'olive et accompagnées d'une salade du chef assaisonnée à l'huile d'olive.

Imported Spanish white asparagus, served chilled with olive oil and accompanied by a chef's salad with olive oil dressing.

ALMENDRAS MARCONA 🍷..... 10\$

Amandes Marcona premium importées d'Espagne et grillées.

Premium roasted Marcona almonds imported from Spain.

ACEITUNAS MARINADAS 🍷..... 14\$

Olives espagnoles marinées avec des herbes, des agrumes et de l'huile d'olive.

Spanish olives marinated with herbs, citrus and olive oil.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO AL AJO 🍷..... 14\$

Poivrons de piquillo doux rôtis et sautés dans une sauce à l'ail.

Sweet roasted piquillo peppers sautéed in garlic sauce.

CHARCUTERIES IBÉRIQUES ET FROMAGES

IBERIAN CHARCUTERIE & CHEESE

PARFAITS POUR 2 À 8 PERSONNES | PERFECT FOR 2-8 GUESTS

GRAN TABLA IBÉRICA 98\$

Notre grande planche signature aux saveurs d'Espagne comprend:

- Jambon ibérique
- Jambon Serrano
- Chorizo ibérique
- Saucisson ibérique
- Manchego affiné
- Manchego à la truffe
- Fromage de chèvre épicé
- Amandes Marcona
- Olives espagnoles marinées
- Poivrons de piquillo rôtis
- Pois chiches rôtis maison
- Picos artisanaux espagnols

Une planche spectaculaire réunissant les grandes saveurs d'Espagne, conçue pour être partagée autour d'un verre de vin ou de sangria.

Our signature Spanish charcuterie experience featuring:

- Jamón Ibérico
- Jamón Serrano
- Chorizo Ibérico
- Salchichón Ibérico
- Manchego Curado
- Manchego Trufado
- Spicy Goat Cheese
- Marcona almonds
- Marinated Spanish olives
- Roasted piquillo peppers
- House-roasted chickpeas
- Artisan Spanish picos

A spectacular board showcasing the finest flavors of Spain, created for sharing with wine or sangria

PLATEAU DE FRUITS DE MER COSTA BRAVA

COSTA BRAVA SEAFOOD PLATTER

SÉLECTION DU CHEF • PARFAIT POUR 2 À 8 PERSONNES | CHEF'S SELECTION • PERFECT FOR 2-8 GUESTS

GRAN SEAFOOD PLATTER 190\$

Ce spectaculaire festin de fruits de mer méditerranéens comprenant :

- Crevettes à l'ail
— Huile d'olive, ail et persil
- Crevettes grillées
— Sel marin et huile d'olive
- Calmars grillés
— Citron, herbes et huile d'olive
- Calmars frits à l'andalouse
— Légers et croustillants
- Pieuvre sous-vide au porto
— Sauce Chimichurri et tapenade d'olives
- Moules fraîches
— Style méditerranéen
- Salade du chef
- Accompagnements espagnols faits maison

Parfait pour les célébrations et les amateurs de fruits de mer.

This spectacular Mediterranean seafood feast featuring:

- Garlic Shrimp
— Olive oil, garlic & parsley
- Grilled Shrimp
— Sea salt & olive oil
- Grilled Calamari
— Lemon, herbs & olive oil
- Andalusian Fried Calamari
— Light & crispy
- Port Wine Sous-Vide Octopus
— Chimichurri sauce & olive tapenade
- Fresh Mussels
— Mediterranean style
- Chef's Salad
- Homemade Spanish Sides

Perfect for celebrations and seafood lovers.

PLATEAUX SIGNATURE À PARTAGER

SIGNATURE SHARING PLATTERS

PARFAITS POUR 2 À 4 PERSONNES | PERFECT FOR 2-4 GUESTS

TABLA DE CARNES ESPAÑOLAS 85\$

2 pintxos de poulet, 2 pintxos de porc, 4 boulettes de veau, cuisses de poulet marinées et côtes levées à l'espagnole. Servi avec Patatas Bravas, aioli, sauce épicée et salade du chef.

2 Chicken Pintxos, 2 Pork Pintxos, 4 Veal Meatballs, marinated Chicken Thighs & Spanish-style Baby Back Ribs. Served with Patatas Bravas, aioli, spicy sauce & Chef's salad.

COSTILLAS IBÉRICAS CON PATATAS BRAVAS 🍖 44\$

Côtes levées de dos à l'espagnole, cuites à la perfection, tendres et savoureuses, servies avec nos Patatas Bravas signature et nos sauces maison.

Spanish-style Baby Back Ribs, cooked to perfection, tender and full of flavor, served with our signature Patatas Bravas and house sauces.

COSTILLAS IBÉRICAS CON MANCHEGO FUNDIDO 48\$

Côtes levées de dos à l'espagnole, cuites à la perfection, garnies de fromage Manchego fondu et servies avec nos Patatas Bravas signature et nos sauces maison.

Spanish-style Baby Back Ribs, cooked to perfection, topped with melted Manchego cheese and served with our signature Patatas Bravas and house sauces.

MAR Y TIERRA IBÉRICA 🍤 64\$

Assortiment de crevettes grillées et de côtes de dos à l'espagnole, servi avec des patatas bravas maison, une salade du chef, une sauce à l'ail et une sauce piquante.

A combination of grilled shrimp and Spanish-style baby back ribs, served with homemade patatas bravas, chef's salad, garlic sauce, and spicy sauce.

CROQUETAS PARTY PLATTER (12 MCX/PC) 🍤 46\$

Sélection de nos croquettes maison : morue, fromage Manchego et oignons caramélisés, crevettes et jambon ibérique. Servies avec une salade du chef, une sauce à l'ail et une sauce piquante.

Selection of our homemade croquettes: cod, Manchego cheese and caramelized onions, shrimp, and Jamón Ibérico. Served with chef's salad, garlic sauce, and spicy sauce.

TABLA TRÍO DE MEJILLONES 🍤 46\$

Valenciana 🍤
— Moules, crevettes géantes et sauce marinara.
Escabeche
— Moules, huile d'olive à l'ail et herbes.
Fra Diavolo 🍖
— Moules, chorizo épicé et sauce sofrito.

Valenciana 🍤
— Mussels, jumbo shrimp & marinara sauce
Escabeche
— Mussels, garlic olive oil & herbs.
Fra Diavolo 🍖
— Mussels, spicy chorizo & sofrito sauce.

TABLA DE CALAMARES 59\$

Tendres bébés calmars grillés et calmars frits à l'andalouse. Servi avec une salade du chef, une sauce à l'ail et une sauce piquante.

Grilled baby calamari and Andalusian-style fried calamari. Served with a chef's salad, garlic sauce, and spicy sauce.

TABLA DE GAMBAS 🍤 59\$

Assortiment de crevettes à l'ail et de crevettes grillées. Servi avec une salade du chef, une sauce à l'ail et une sauce piquante.

Garlic shrimp and grilled shrimp combination. Served with a chef's salad, garlic sauce, and spicy sauce.

TAPAS ESPAGNOLES AUTHENTIQUES

AUTHENTIC SPANISH TAPAS

PARFAITS POUR 2 PERSONNES | PERFECT FOR 2 GUESTS

Nos patates croustillantes signature sont servies avec d'authentiques sauces espagnoles.

Our signature crispy potatoes are served with authentic Spanish sauces.

PATATAS BRAVAS CLÁSICAS 14\$

Patates croustillantes servies avec notre sauce à l'ail traditionnelle et notre sauce piquante.

Crispy potatoes served with our traditional garlic sauce and spicy sauce.

PATATAS BRAVAS CON MANCHEGO FUNDIDO Y TOMATILLOS 18\$

Patates croustillantes garnies de manchego fondu et un confit de tomates cerises rôties.

Crispy potatoes finished with melted Manchego cheese and roasted cherry tomato confit.

PATATAS BRAVAS CON SALSA CREMOSA DE QUESO PICANTE 24\$

Patates croustillantes garnies de notre riche sauce crémeuse au fromage épicé.

Crispy potatoes topped with our rich creamy spicy cheese sauce.



VIANDES ESPAGNOLES

SPANISH MEATS

PARFAITES POUR 2 PERSONNES | PERFECT FOR 2 GUESTS

CARNITAS AL VINO TINTO. 24\$

Poulet, porc et chorizo espagnol au vin rouge, ail et laurier, garnis de Manchego truffé fondu.

Chicken, pork & Spanish chorizo with red wine, garlic and bay leaves, topped with melted truffle Manchego.

POLLO CON SALSA DE TOMATE. 22\$

Cuisses de poulet désossées dans une sauce tomate espagnole maison, garnies de Manchego fondu.

Tender boneless chicken thighs in homemade Spanish tomato sauce, topped with melted Manchego.

MUSLOS DE POLLO AL AJILLO 24\$

Cuisse de poulet frit dans une sauce épicée à l'ail, servie avec des patatas bravas.

Fried chicken thigh in a spicy garlic sauce, served with patatas bravas.

ALBÓNDIGAS A LA VALENCIANA. 24\$

Boulettes de veau maison à la sauce valencienne, garnies de Manchego fondu et servies sur un lit de patatas bravas.

Homemade veal meatballs in Valencian-style sauce, topped with melted Manchego cheese and served on a bed of patatas bravas.

FRUITS DE MER

SEAFOOD

PARFAIT POUR 2 PERSONNES | PERFECT FOR 2 GUESTS

PULPO A LA GALLEGA 58\$

Pieuvre cuite sous vide pendant 11 heures avec du porto et notre mélange d'épices maison. Servie avec un chimichurri épicé et une tapenade méditerranéenne aux boquerones blancs et aux olives vertes.

Octopus cooked sous vide for 11 hours with port wine and our house blend of spices, served with spicy chimichurri and a Mediterranean tapenade of boquerones blancos and green olives.

GAMBAS A LA PLANCHA 28\$

Crevettes géantes grillées assaisonnées de sel marin et d'huile d'olive espagnole.

Jumbo grilled shrimp finished with sea salt and Spanish olive oil.

GAMBAS AL AJILLO 36\$

Nos célèbres crevettes à l'ail, saisies dans une sauce à l'huile d'olive grésillante, avec de l'ail, du paprika fumé et une touche épicée.

Our famous garlic shrimp, sizzling in a spicy garlic olive oil sauce with smoked paprika.

CALAMARES A LA PLANCHA 38\$

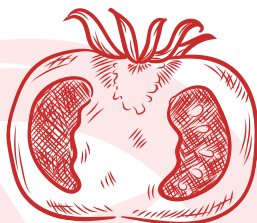
Tendres bébés calmars grillés à la plancha, agrémentés d'huile d'olive, de citron et d'herbes fraîches. Servis avec une salade du chef.

Tender baby calamari grilled à la plancha, finished with olive oil, lemon and fresh herbs. Served with chef's salad.

CALAMARES A LA ANDALUZA 24\$

Calmars frits à l'andalouse dans une panure légère. Servis avec une sauce à l'ail et une sauce piquante.

Lightly battered Andalusian-style fried calamari. Served with garlic sauce, and spicy sauce.



CROQUETTES MAISON

HOMEMADE CROQUETTES

PARFAITES POUR 2 PERSONNES | PERFECT FOR 2 GUESTS

Dorées et croustillantes à l'extérieur, crémeuses à l'intérieur.

Golden crispy outside, creamy inside.

CROQUETAS DE BACALAO 18\$

Croquettes traditionnelles de morue salée. Servies avec une salade du chef, une sauce à l'ail et une sauce piquante.

Traditional salt cod croquettes. Served with a chef's salad, garlic sauce, and spicy sauce.

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 19\$

Croquettes au jambon ibérique. Servi avec une salade du chef, une sauce à l'ail et une sauce piquante.

Iberian ham croquettes. Served with a chef's salad, garlic sauce, and spicy sauce.

CLASSIQUES TRADITIONNELS

TRADITIONAL FAVORITES

PARFAITS POUR 2 PERSONNES | PERFECT FOR 2 GUESTS

TORTILLA DE PATATA 18\$

Omelette espagnole traditionnelle aux patates et aux oignons.

Traditional Spanish potato and onion omelette.

2 PINTXOS DE POLLO 19\$

Poulet grillé aux épices espagnoles, salade du chef, aioli et sauce épicée.

Grilled chicken with Spanish spices, Chef's salad, aioli & spicy sauce.

2 PINTXOS MORUNOS 19\$

Porc mariné à l'espagnole, salade du chef, aioli et sauce épicée.

Spanish-style marinated pork, Chef's salad, aioli & spicy sauce.

CHAMPIÑONES AL AJILLO 16\$

Champignons sautés à l'huile d'olive et ail, avec du paprika fumé et garnis de persil frais.

Mushrooms sautéed in garlicky olive oil with smoked paprika, finished with fresh parsley.

CHAMPIÑONES AL AJILLO CON MANCHEGO 20\$

Champignons à l'ail garnis de fromage Manchego fondu.

Garlic mushrooms topped with melted Manchego cheese.

PAELLAS et FIDEUÁ

PAELLAS & FIDEUÁ

PARFAITES POUR 2 À 4 PERSONNES | PERFECT FOR 2-4 GUESTS

Préparées à la commande avec du riz bomba espagnol authentique, du safran et des ingrédients de première qualité.

Prepared fresh to order using authentic Spanish bomba rice, saffron, and premium ingredients.

PAELLA DE MARISCO 58\$

Paella traditionnelle aux fruits de mer avec crevettes, moules et calmars.

Traditional seafood paella with shrimp, mussels and calamari.

PAELLA NEGRA 62\$

Paella traditionnelle aux fruits de mer avec encre de seiche et saveurs méditerranéennes.

Traditional seafood paella with squid ink and Mediterranean flavors.

PAELLA DE CARNE 52\$

Poulet, porc ibérique et chorizo espagnol.

Chicken, Iberian pork and Spanish chorizo.

PAELLA VEGETARIANA 44\$

Légumes de saison avec riz au safran.

Seasonal vegetables with saffron rice.

FIDEUÁ DE MARISCOS 58\$

Nouilles grillées à la valencienne avec fruits de mer frais.

Valencian-style toasted noodles with shrimp, mussels and calamari.