

SPRING BRUNCH MENU



Authentic Spanish Experience • Waterfront Terrace • Limited Seating

SPRING BRUNCH EXPERIENCE - \$49 PER PERSON

TO SHARE (PER TABLE - CHOICE OF TWO)

- Pan con Tomate & Manchego
- Spanish Tortilla
- Croquetas de Bacalao
- Patatas Bravas with Aioli

MAIN COURSE (CHOICE OF TWO)

- **Huevos Rotos Ibérico:** Crispy potatoes, broken eggs, jamón ibérico
- **Chorizo Eggs Benedict:** Brioche, poached eggs, paprika hollandaise
- **Truffle Manchego Scramble:** Creamy eggs, shaved Manchego, truffle oil
- **Baked Eggs “Flamenco Style”:** Tomato sauce, peppers, chorizo
- **Mini Paella (Seafood or Meat) (+\$10):** Traditional Spanish saffron rice
- **Paella Brunch Signature (+\$10)** Eggs, chorizo, Spanish rice
- **Steak & Eggs Tapas Style (+\$14)** Grilled striploin, eggs, patatas

ENHANCE YOUR EXPERIENCE

LA FIESTA ESPAÑOLA BOARD – \$85

(For 4 guests to share)

- Manchego
- Jamón Serrano
- Chorizo
- Croquetas
- Olives
- Pan con tomate

CHEF’S SIGNATURE DESSERT SELECTION

- Crema Catalana
 - Churros with Chocolate
 - Cream Brulé Cheesecake
 - Dulce de Leche Tiramisù Crème Brûlée
- (CHOICE OF TWO)

Perfect to share for a complete Spanish brunch experience

BRUNCH DRINK PACKAGES (EXTRA)

- **Classic Brunch (+\$15):** Mimosa + Coffee/Tea
- **Fiesta Upgrade (+\$29):** Unlimited Mimosas (90 min) + Sangria
- **Premium Spanish (+\$39):** Cava Brut (90 min) + Sangria + Coffee



SPRING BRUNCH MENU



Expérience espagnole authentique • Terrasse au bord de l'eau • Places limitées

EXPÉRIENCE BRUNCH PRINTANIER – 49 \$ PAR PERSONNE

À PARTAGER (par table – choix de deux)

- Pan con tomate & Manchego
- Tortilla espagnole
- Croquettes de morue
- Patatas bravas avec aioli

PLAT PRINCIPAL (choix d'un)

- **Huevos Rotos Ibérico:** Pommes de terre croustillantes, œufs cassés, jambon ibérique
- **Œufs Bénédicte au chorizo:** Brioche, œufs pochés, sauce hollandaise au paprika
- **Œufs brouillés au Manchego et truffe:** Œufs crémeux, copeaux de Manchego, huile de truffe
- **Œufs au four « style flamenco »:** Sauce tomate, poivrons, chorizo, œufs au four
- **Mini paella** (fruits de mer ou viande) (+ 10 \$): Riz espagnol traditionnel, safran
- **Paella brunch signature (+10 \$):** Œufs, chorizo, riz
- **Steak & œufs façon tapas** (+ 14 \$): Entrecôte grillée, œufs, pommes de terre

AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE

PLATEAU FIESTA ESPAÑOLA – 85 \$

(pour 4 personnes à partager)

- Manchego
- Jambon Serrano
- Chorizo
- Croquettes
- Olives
- Pan con tomate

SÉLECTION DE DESSERTS SIGNATURE DU CHEF

(CHOIX DE DEUX)

- Crema Catalana
- Churros au chocolat
- Cheesecake crème brûlée
- Crème brûlée tiramisù au dulce de leche

Idéal à partager pour un brunch espagnol complet

FORMULES BOISSONS POUR LE BRUNCH

(EN SUPPLÉMENT)

- **Brunch Classique (+15 \$):** Mimosa + Café/Thé
- **Forfait Fiesta (+29 \$):** Mimosas à volonté (90 min) + Sangria
- **Expérience Premium (+39 \$):** Cava Brut (90 min) + Sangria + Café

