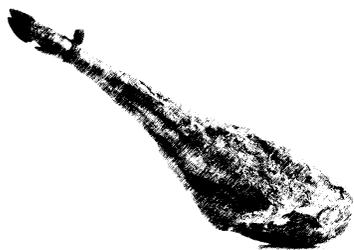


# IBÉRICOS

Taverne à Tapas Espagnoles

## TAPAS

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