



PAELLAS

Les Paellas peuvent également être faites pour 3, 4, 5 ou 6 personnes à un prix proportionné

Paellas can also be made for 3, 4, 5 or 6 people at a proportional price.

Sans Gluten / Gluten Free

- **PAELLA Végétarienne**(pour 2 personnes)..... 36.99 \$
Riz, 7 légumes, huile d'olive / Rice, 7 vegetables, olive oil.
- **PAELLA Campagnarde**.....(pour 2 personnes)..... 40.99 \$
Riz, poulet, œuf, légumes, huile d'olive / Rice, chicken, egg, vegetables, olive oil
- **PAELLA Poulet Chorizo**.....(pour 2 personnes)..... 42.99 \$
Riz, poulet, chorizo, légumes, ail, huile d'olive / Rice, chicken, chorizo. vegetables, garlic, olive oil.
- **PAELLA au Calamars**.....(pour 2 personnes)..... 44.99 \$
Riz, calamars, moules, légumes, ail, huile d'olive / Rice, squid, mussels, vegetables, garlic, olive oil.
- **PAELLA Tex Mex Chorizo**.....(pour 2 personnes)..... 46.99 \$
Riz, Viande Hachée, Chorizo, légumes, huile d'olive / Rice, ground beef, chorizo, vegetables, olive oil
- **PAELLA aux Crevettes**.....(pour 2 personnes)..... 48.99 \$
Riz, gambas, moules, légumes, ail, huile d'olive / Rice, prawns, mussels, vegetables, garlic, olive oil,
- **PAELLA Poutine Chorizo**.....(pour 2 personnes)..... 49.99 \$
Riz, Poulet, Frite, Fromage en grains, Sauce Poutine, légumes, huile d'olive /
Rice, chicken, fries, cheese curds, poutine gravy, vegetables, olive oil
- **PAELLA Encre de Calamar**.....(pour 2 personnes)..... 50.99 \$
Riz noir, calamars, moules, légumes, ail, huile d'olive / Black rice, squid, mussels, vegetables, garlic, olive oil.
- **PAELLA de Valence**.....(pour 2 personnes)..... 55.99 \$
Riz, gambas, calamars, moules, poulet, légumes, ail, huile d'olive /
Rice, prawns, squid, mussels, chicken breast, vegetables, garlic, olive oil.
- **PAELLA Royale**.....(pour 2 personnes)..... 60.99 \$
Riz, chorizo, gambas, calamars, moules, poulet, palourdes, légumes, ail, huile d'olive /
Rice, chorizo, prawns, squid, mussels, chicken, clams, vegetables, garlic, olive oil.
- **PAELLA aux Poisson**.....(pour 2 personnes)..... 75.99 \$
Riz, saumon, poisson blanc selon arrivage, moules, palourdes, légumes, ail, huile d'olive /
Rice, salmon, white fish, mussels, clams, vegetables, garlic, olive oil
- **PAELLA Carnivore piquante**.....(pour 2 personnes)..... 80.99 \$
Riz, Bœuf, Poulet, Porc, Chorizo, jalapeños, légumes, huile d'olive /
Rice, beef, chicken, pork, chorizo, jalapeños, vegetables, olive oil
- **PAELLA Homard et Fruits de Mer**.....(pour 2 personnes)..... 120.99 \$
Riz, homard, gambas, palourdes, moules, légumes, ail, huile d'olive /
Rice, lobster, prawns, clams, mussels, vegetables, garlic, olive oil.

EXTRA INGREDIENTS PAELLAS

Riz au choix / Choose your Rice

Œufs / Eggs 4.99 \$	2 Crevettes / 2 Prawns .. 8.99 \$	Bomba pers / . 3.00 \$
Palourdes / Clams 8.99 \$	Saumon / Salmon 11.99 \$	(fondant et Savoureux)
Moules / Mussels 9.99 \$	Chorizo 9.99 \$	Basmati (léger et parfumé) pers / . 2.00 \$
Calamars / Squid 10.99 \$	Poulpe / Octopus 19.99 \$	Étuvé (ferme et élégant) 0.00 \$

LA PAELLA

1326 rue Sainte Catherine Est H2L 2H5 QC Montréal

438 925 52 85



CHARCUTERIES ET FROMAGES Servi avec du Pain/ Bread

Salami 15.99\$

Délicat salami italien, issu de viande de porc qualité, agrémenté d'épices authentiques / Delicious Italian salami made from quality pork meats seasoned with authentic spices.

Coppa 19.99\$

Saucisson sec italien, affiné pendant trois mois, offrant une saveur douce et légèrement poivrée / Italian dry sausage matured for three months offering a mild and slightly peppery flavor.

Fromage de Brie 15.99\$

Fromage à base de lait de vache à la pâte molle et à la croûte fleurie, aux saveurs crémeuses / Cheese made from cow's milk with a soft texture and a bloomy rind with creamy flavor.

Fromage de Chèvre 18.99\$

Fromage à base de lait de chèvre flottant dans huile d'olive et piments / Cheese made from goat's milk, olive oil and chili pepper

DÉGUSTATION À 3 SAVEURS 35.99\$

Composez votre trio de charcuteries ou fromages au choix / Create your trio of cold meats or cheese of your choice

Jambon Serrano ibérique 29.99\$

Jambon cru de porc blanc, séché de 12 à 15 mois pour une texture fondante et un goût richement parfumé / Raw white pork ham dried for 12 to 15 months.

Chorizo ibérique 19.99\$

Saucisson espagnol relevé d'une touche de piment doux offrant un équilibre parfait entre chaleur et saveur / Spanish sausage with a hint of sweet pepper.

Salchichon ibérique 19.99\$

Saucisson sec aux notes délicates de viande maigre et de lard et assaisonné de poivre noir / Dried sausage made of lean meat and bacon, season with black pepper.

Fromage de Manchego 19.99\$

Fromage espagnol à base de lait de brebis à la texture ferme / Spanish cheese made from sheep's milk with a firm texture.

GRANDE PLANCHE GOURMANDE 79.99\$

Sélection exclusive du Chef : 5 charcuterie et 3 fromages, à partager / Chef's exclusive selection: 5 cold meats and 3 cheeses, ideal for sharing

TAPAS

Olives Marinés* 8.99\$

Marinated Olives.

Patatas Bravas* 9.99\$

Pomme de terre dorées nappées d'une sauce tomate légèrement épicée / Fried potatoes with lightly spicy tomato sauce.

Salade Russe* 11.99\$

Thon, oeuf, pomme de terre, carotte, petits pois, mayonnaise sur du pain / Tuna, egg, potato, carrot, peas, mayonnaise on bread.

Croquetas de pescado* 12.99\$

Croquettes de maquereau fondantes, parfumées aux oignons et aux herbes / Tender mackerel croquettes flavored with onions and herbs.

Alitas de pollo* 15.99\$

Ailes de poulet grillées, sauce Buffalo ou Barbecue / Grilled chicken wings sauce Buffalo or Barbecue.

Anchois Piquillos* 16.99\$

Anchois marinés à l'huile d'olive, vinaigre, sel, poivrons piquillos et pain / Anchovies marinated in olive oil, vinegar, salt piquillo peppers, bread.

Calamars Frits 25.99\$

Servi avec sauce aioli maison / Fried squid with homemade aioli

Poulpe à la Galicienne* 27.99\$

Poulpe tendre, assaisonné de paprika, ail, huile d'olive servi sur un lit de pomme de terre / Tender octopus seasoned with paprika and olive oil, served on a bed of potatoes.

SALADES

Salade de Crudités 11.99\$

Salade fraîche de tomates, oignons, poivrons / Fresh salad of tomatoes, onions and peppers.

Salade d'Anchois 18.99\$

Salade gourmande aux anchois, oignons, olives, poivrons, tomates et cornichon / Salad with anchovies, onions, olives, peppers, tomatoes and pickles.

Salade César 17.99\$

Salade croquante, parmesan, croutons à l'ail et vinaigrette césar / Salad, parmesan cheese, garlic croutons, cesar dressing.

Salade de Poulpes 24.99\$

Salade gourmande aux poulpes, oignons, olives, poivrons, tomates et cornichon / Salad with octopus, onions, olives, peppers, tomatoes and pickles.

Extra Pain / Bread 5\$ Sauce Piquante Maison / Homemade Spicy Sauce 3\$