

Los Pintxos

Pintxo de charcuteria / Les charcuteries de Pintxo	
Gazpacho de fresa con pimientos / Gazpacho de fraises et poivrons rouges *	
Nuestra ensalada mixta / Notre salade ibérique **	
Ensalada de queso halloumi parrillado, chorizo y piñones / Salade de fromage halloumi grillé, roquette, chorizo et noix de pin	
Espárragos blancos vestidos de jamón serrano / Asperges blanches enrobées de jambon serrano *	
Carpaccio de pulpo con vinagreta de cava / Carpaccio de pieuvre avec vinaigrette de cava *	
Tartar de remolacha y salmón ahumado / Tartare de betterave jaune au saumon fumé et fromage feta *	
Tartar de salmón del río Biçaso / Tartare aux deux saumons *	
Sardina marinada / Filets frais de sardine marinée **	
Salpicón de txangurro del puerto de Zumaiá / Mariage de crabe mariné et crevette avec poivrons *	
Terrina de foie gras con su cebolla confitada / Torchon de foie gras au confit d'oignon **	
Tartar de pato ahumado / Tartare de canard fumé **	
Carpaccio de res con queso manchego / Carpaccio de boeuf avec fromage manchego *	
Carpaccio de wapiti con su vinagreta de chardonnay / Carpaccio de wapiti avec vinaigrette de chardonnay *	
La sopa de inspiración del momento / Soupe inspirée du moment **	
Piquillo relleno de cangrejo y camarones / Piquillo farci de crabe et crevettes avec une bisque de crustacés *	
Ostras tempurizadas en cama de puré de coliflor y tocino ahumado / Huîtres tempura, servies sur une purée de chou-fleur aux lardons et micro pousses	
Revuelto de bacalao / Cœufs brouillés à la morue *	
Txori-pulpo / Chorizo et pieuvres grillés sur une purée de pois chiches à l'encre de seiche et oignons rouges marinés au citron **	
Bacalao a la biscaina / Filet de morue noire avec sauce vierge *	
Vieiras con su txapela / Capeline de pétoncle sur brunoise de chorizo	
Calamar relleno de jamon serrano y queso en cama de pasta y vinagreta de anchoas / Calmar farci au jambon serrano, noix de pin et fromage, servi sur un lit de pâtes et vinaigrette aux anchois	
Nuestra tortilla de patata y bacalao desalado con mayonesa al chipotle / Tortilla de pomme de terre et morue frite, avec aioli au chipotle	
Langostinos a la gitana / Crevettes à l'ail sur poivrons rôtis marinés *	
Cola de langosta a la parilla / Queue d' homard grillée *	
Croqueta de arroz azafranado en salsa de tomate y frutos de mar / Croquette de risotto safrané et sa sauce tomate aux fruits de mer	
Alcatxofas con almejas y jamón serrano / Artichauts, palourdes et jambon serrano	
Escalera de verduras a la parrilla / Quinte de légumes grillés *	



Hojaldre de tomate y queso de cabra del caserío con aceite de perejil / Feuilleté de tomates cerises et fromage de chèvre avec huile persillée	7
Higo relleno de jamón serrano y queso mahon / Figue farcie de jambon serrano et fromage mahon *	6
Dúo de quesos españoles / Duo de fromages espagnols **	10
Coñorniz a la castellana / Demi-caille grillée sur un lit de pâtes, lardons fumés et noix de pin	7
Ravioles con molleja de pato de nuestro caserío / Ravolis farcis de fromage de chèvre avec gésiers de canard	6
Pintxo de carrillera en salsa de Rioja / Bajoue de boeuf braisée à la riojana	6
Txampis rellenos como me enseñó Arzak / Champignons farcis au confit de canard	5
Foie gras a la plancha / Foie gras poêlé sur un lit de lentilles avec sa réduction de xérès de vin rouge au jus d'échalote *	11
Morcilla de Burgos / Boudin aux pommes	5
Txori-morci / Duo de chorizo grillé couronné de boudin noir	5
Estofado de txampiñones salvajes y caracoles / Ragoût de champignons sauvages et escargots	7
Pintxo de puerco marinado en especias sobre un puré de apionabo / Pintxo de porc mariné aux cinq épices, servi sur épinards sautés et purée de céleri-rave **	7
Medallón de ciervo al chilindron / Médaille de cerf sur un lit de purée de courge et sel de truffe **	14
Costilla de bison en su salsa barbecue / Côtes levées de bison , sauce barbecue maison et salade de quinoa *	11

Los Platos

Bacalao negro en salsa virgen / Morue noire avec sauce vierge *	27
Filete de puerco marinado en especias sobre un puré de apionabo / Filet de porc mariné aux cinq épices, servi sur épinards sautés et purée de céleri-rave **	26
Carrillera en salsa de Rioja / Bajoue de boeuf braisée à la riojana	26
Magret de pato en risotto al pecaador / Aiguillettes de magret de canard avec risotto au safran **	24
Fabaða a la asturiana / Cassoulet d'inspiration d'Asturies	27
Filete de res con queso de cabra gratinado / Filet de boeuf recouvert de fromage de chèvre **	32
Costillas de cordero en cama de txampis salvajes / Carré d'agneau sur un lit de champignons sauvages **	35
Chuletón de res cubierto de espárragos gratinados / Côte de boeuf recouverte d'asperges grillées (900 gr - pour 2 personnes) *	44
Plato variado de quesos españoles / Variété de fromages espagnols **	27

Menu Dégustation

Le menu comprend quatre pintxos choisis par le chef et un plat principal de votre choix

- Supplément de 6\$ si le plat principal choisi est le **carré d'agneau**
- Supplément de 8\$ par personne si le plat principal choisi est la **côte de boeuf**

* Sans gluten	
** Ce plat peut être servi sans gluten, SVP avvertir votre serveur	



Menu de groupe

Pour les groupes, nous offrons trois options de menu;

Menu dégustation (38\$ par personne)

Le menu dégustation comprend 4 pintxos choisis par le chef servis en 2 premiers services. Au troisième service, chaque personne doit se choisir un plat principal de son choix (voir menu) <http://pintxo.ca/fr/menu.pdf>

Partage de pintxos (prix à la carte)

Vous devez choisir un éventail de 8-12 pintxos différents pour la table. Ce choix fait, nous servirons ces choix en différents services, en comptant un item par deux personnes. Par exemple, pour une table de 20 personnes, nous servirons 10 fois chacun des plats choisis. Vous pouvez les choisir à l'avance en visitant notre site internet au: <http://pintxo.ca/fr/menu.pdf>

Partage de pintxos choisis par le chef (prix à la carte accord à votre budget)

Si vous avez de la difficulté à choisir ou à vous entendre entre vous, nous pouvons choisir votre sélection de pintxos à votre place. Il nous fera grand plaisir de vous sélectionner les coups de cœur de nos clients et nos incontournables. Dans le cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, nous pouvons adopter le menu en conséquence.

Les desserts et cafés ne sont pas inclus

Au plaisir de vous recevoir à notre table !!