

Menu préparé par notre chef Marielvi Falvino

MENU TABLE D'HÔTE

3 Services

39 \$

Entrée / Starter

Salade verte, salsa de maïs et crevettes grillées
Green salad, corn salsa and grilled shrimp

Les Principaux / Main Dishes

Bœuf braisé servi avec une purée de pommes de terre, choux de Bruxelles et plantain
Braised beef served with creamy mash potatoes, Brussels sprout and plantain

Ou / Or

Tartare de saumon, avocat, émulsion à la coriandre, patates douces, croutons et salade
Salmon tartar, avocado, coriander emulsion, sweet potatoes, crouton and salad

Ou / Or

Parilla de pollo, chorizo Espagnol grillée, sauce aux poivrons rouges, salade et yuka
Parilla de pollo, chicken basted in beer, roasted pepper sauce, grilled chorizo, salad and yuka

Ou / Or

Tortellinis aux haricots noirs farcis de plantain, fromage feta et crème parmesan ♥
Black bean tortellinis with sweet plantain and feta filling with a parmesan reduction

Côté Sucré / Sweet treats

Gâteau aux trois laits avec meringue italienne
Tres leches cake topped off with italian meringue

Café régulier et thé inclus
Coffee and tea included

Taxes et service en sus
Taxes and service fees not included

♥ *(Coup de coeur du Z Tapas Lounge)*

Z

**TAPAS
LOUNGE**