

Welcome to Nena's Tapas & Pintxo, our menu was designed in Tapas style allowing for sampling of various dishes. Choose a few Vegivore plate, couple it with some Carnivore and voila a delightful buffet of various options for your enjoyment. Please take a moment to visit our beautiful wine cellar with our sommelier Philip Dodd, if there is a wine you would like to add to our cellar don't be shy to ask, Philip is more than happy to comply.

Buen Prevecho Nena!



----- **VEGIVORE** -----

Dry Roasted Asparagus with truffle oil and beet reduction	\$14
Brava Patatas	\$11
Sauteed Wild Mushrooms deglazed with white wine	\$16
Roasted root vegetable plate	\$14
Grilled zucchini dressed with roasted garlic olive oil	\$14
Boston Garden salade Lemon Dijon vinaigrette	\$12
Brussel sprouts with roasted almonds and maple syrup	\$14
Gnocchi à la sauce tomate finished with extra vierge	\$22
Nena's Coleslaw salad	\$9
Sauteed rapini with garlic and olive oil	\$13
Roasted fennel bulbs, finished with Sambuca flambeed	\$14
Sauteed Baby Bok choy in sesame sauce	\$14

----- **CARNIVORE** -----

Pan Roasted Garlic Shrimp	\$28
Seafood combo Garlic shrimp, salmon tartare, pan seared scallop	\$36
Lamb Filet Mignon Dijon mustard cream sauce	\$38
Grilled Filet Mignon with peppercorn sauce	\$38
Duck confit rolled in slightly sweetened baby Bok choy	\$32
Maple wood roasted Portuguese style chicken and sausage	\$30
Pan seared Foie de gras with wild mushroom forest sauce	\$36
Cajun Pan Roasted Salmon with grilled pineapple salad	\$31
Grilled Italian sausage	\$22
Shrimp & Scallop sauce Pernod	\$36
Classic Salmon tartare	\$30
Filet mignon poutine with brie	\$32
Poutine Pollo Nena served with fresh cheese	\$26

----- **DESSERT** -----

Portuguese Natas Tartelettes with Häagen-Dazs ice cream	\$10
Los Andeas - Fresh berries, sponge cake, Häagen-Dazs ice cream whipped cream with a splash of Maple Liquor	\$10
Choco choco fresh fruit whip cream	\$10

Bienvenue chez Nena's Tapas & Pintxo, notre menu a été conçu dans le style Tapas permettant de déguster divers plats. Choisissez quelques assiettes Vegivore, associez-les à du Carnivore et voilà un délicieux buffet de différentes options pour votre plaisir. Veuillez prendre un moment pour visiter notre belle cave à vin avec notre sommelier Philip Dodd, s'il y a un vin que vous souhaitez ajouter à notre cave, n'hésitez pas à demander, Philip est plus qu'heureux de se conformer.

Buen Prevecho Nena!



----- **VEGIVORE** -----

Asperges rôties à sec à l'huile de truffe et réduction de betteraves	14 \$
Patatas Brava	11 \$
Champignons sauvages sautés et déglacés au vin blanc	16 \$
Assiette de légumes racines rôtis	14 \$
Courgettes grillées à l'huile d'olive à l'ail rôti	14 \$
Salade composée vinaigrette citron dijon	12 \$
Choux de Bruxelles aux amandes grillées et sirop d'érable	14 \$
Gnocchi à la sauce tomate fini à l'huile extra vierge	22 \$
Salade de coleslaw de Nena	9 \$
Rapini sautés à l'ail et à l'huile d'olive	13 \$
Bulbes de fenouil rôtis, finis avec Sambuca flambé	14 \$
Baby Bok choy sautés à la sauce sésame	14 \$

----- **CARNIVORE** -----

Crevettes à l'ail rôties à la poêle	28 \$
Combo de fruits de mer Crevettes à l'ail, tartare de saumon, pétoncle poêlé	36 \$
Filet mignon d'agneau sauce crémeuse à la moutarde de Dijon	38 \$
Filet Mignon Grillé sauce au poivre	38 \$
Foie gras poêlé sauce forestière champignons sauvages	36 \$
Confit de canard roulé dans un bébé Bok choy légèrement sucré a la sésame	32 \$
Poulet et saucisses à la portugaise rôtis au bois d'érable	30 \$
Saumon rôti à la poêle cajun avec salade d'ananas grillé	31 \$
Saucisses italiennes grillées	22 \$
Crevettes et Pétoncles sauce Pernod	36 \$
Tartare de saumon classique	30 \$
Poutine filet mignon au brie	32 \$
Poutine Pollo Nena servie avec fromage frais	26 \$

----- **LE DESSERT** -----

Tartelettes Natas portugaises avec glace Häagen-Dazs	10 \$
Los Andes - Baies fraîches, génoise, crème glacée Häagen-Dazs crème fouettée avec un soupçon de liqueur d'érable	10 \$
Choco Choco avec petit fruits frais et crème fouettée	10 \$