



CENTRAL

TAPAS & NICHTCLUB

TAPAS CLASICAS

CLASSIC SPANISH TAPAS

BIKINI TRUFADO (5)\$25
Grilled cheese sandwiches with Manchego cheese, truffles, and Gazpacho jelly
*Add serrano ham \$5

CHIPS AND DIPS \$18
Tortilla chips with mild strawberry salsa, homemade guacamole and smoky queso dip
G V

PINTXOS TAPAS (5)\$22
Chef's choice of assorted crostinis & toppings

ACEITUNAS MARINADAS \$18
Olives from Greece and Italy marinated with árbol peppers, garlic and local maple syrup infused with lavender
G L V

FOIE GRAS AL JEREZ\$28
Duck liver tart with cherry wine, chorizo, nuts and seasonal fruits

TACOS Y EMPANADAS

THE BEST STREET-FOOD FROM MEXICO AND ARGENTINA IN TREMBLANT

EMPANADAS ARGENTINAS (3)\$24
Oven-baked turnovers all served with chimichurri and jam on the side. Choose any combination of our 3 options.

Humita: Mozzarella cheese, caramelized onions and yellow corn
Carne Picante: Ground beef, paprika and olives
Gambas y Jamón: Serrano ham, shrimp and cheese

TREMBLANT TACOS (3).....\$24
Choose any combination of our 3 taco options. All served with habanero and chipotle salsas on the side

Gambas: Fresh jicama shell stuffed with shrimp, chipotle cream cheese, cucumber, mango and avocado
Pollo Pibil: Corn shell stuffed with pulled chicken marinated in annatto, onion and fresh cheese
Carnitas al Maple: Flour wrap stuffed with slow braised pork belly, strawberry salsa, guacamole and crispy onions

TAPAS DE HORNO Y PATATAS

COMFORT FOOD FROM THE OVEN

PATATAS BRAVAS..... \$18
Oven baked diced potatoes topped with Bravas sauce and yogurt aioli
G V

TORTILLA ESPAÑOLA.....\$20
Spanish omelet with potatoes, chorizo, and roasted Padrón peppers
G L

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (7) \$21
Breaded ham bites with a creamy flavorful filling

HUEVOS ROTOS.....\$22
Specialty of Madrid. Quail eggs fried in olive oil and placed over fries. Topped with your choice of serrano ham or foie gras
G L

PIMIENTOS DEL PIQUILLO (3).....\$22
Your choice of crab or beef stuffed red peppers served in a creamy bed of Romesco almond sauce

FRUTOS DEL MAR

SEAFOOD DISHES INSPIRED BY PERU, MEXICO AND QUEBEC

CEVICHE DE COCO\$24
White fish marinated in aromatic leche de tigre, coconut, cucumber and sesame seeds
G L

TÁRTARA DE ATÚN PICANTE\$28
Tuna tartare mixed with our special petroleo sauce, crushed ancho peppers, avocado puree and mango salad
L

TIRADITO DE TRUCHA Y NAVAJAS\$25
Sashimi made with organic Canadian fish and fresh razor clams marinated in local cider, apples, sesame seeds and aji sauce
G L

GAMBAS AL PETRÓLEO (3)\$23
Shrimp in an elegant black umami sauce with fresh mango salad

ESPECIALES CENTRAL

HOUSE SPECIALTIES. SPANISH DISHES WITH A TOUCH OF QUEBEC FLAIR

ENSALADA DE ENDIVIA (3)\$20
Fresh endive boats stuffed with cucumber, apple, celery, nuts, local blue cheese, and maple cider vinaigrette
G V

PAELLA & ULTRAMARINOS\$36
Valencian black rice seasoned with cuttlefish ink, saffron, chorizo and clam juice. Seafood medley poured over rice tableside

AL AJILLO\$24
Choice of shrimp or mixed local mushrooms grilled with olive oil, parsley, guajillo peppers, garlic and lime served on a bed of potatoes
G L

PORK BELLY MADRILEÑO\$22
Slow braised Pork-belly with Quebec maple syrup, Spanish paprika, olive oil, chorizo and olives
G L

FABADA VEGGIE \$18
White bean stew with beyond chorizo, roasted tomato, bell peppers, saffron, paprika, and olive oil
G L V

POLLO Y QUESO ASADO (3)\$24
Skewers of roasted Manchego cheese and chicken marinated in paprika, garnished with chimichurri and grilled vegetables
G

PLATTERS

A SELECTION OF OUR DISHES ON A LARGE SINGLE BOARD TO SHARE

TABLA ESPAÑOLA\$82
Croquettes, Quebec cheeses, Spanish charcuterie, anchovies, bikini sandwiches, nuts, fruits, olives and quail eggs

TABLA FIESTA\$75
6 tacos of your choice, ceviche, chips, dips and salsas

TABLA CARNIVORA\$90
Steak, Canadian bison, pork belly, chorizo sausage, padrón peppers, chimichurri sauce and grilled veggies

EXTRAS

Extra bread with aioli and tumaca sauce..... \$3
Extra Manchego cheese \$6
Extra Serrano ham \$6



central.tremblant
Tag us to win!

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness



CENTRAL

TAPAS & NIGHTCLUB

TAPAS CLASICAS

TAPAS ESPAGNOLS CLASSIQUES

BIKINI TRUFADO (5) 25 \$
Sandwichs grillés au fromage Manchego avec truffes et gelée de gaspacho
*Ajouter du jambon serrano5 \$

CROUSTILLES ET TREMPETTES.....18 \$
Croustilles de tortillas accompagnées d'une salsa douce aux fraises, de guacamole maison et d'une trempette au fromage Queso fumé
G V

TAPAS PINTXOS (5)..... 22 \$
Sélection de crostinis et de garnitures au choix du chef

ACEITUNAS MARINADAS.....18 \$
Olives de Grèce et d'Italie marinées aux piment de árbol, à l'ail et au sirop d'érable infusé à la lavande
G T V

FOIE GRAS AL JEREZ 28 \$
Foie gras de canard au xérès avec chorizo, noix et fruits de saison

TACOS Y EMPANADAS

LA MEILLEURE CUISINE DE RUE DU MEXIQUE ET DE L'ARGENTINE À TREMBLANT

EMPANADAS ARGENTINAS (3) 24 \$
Empanadas traditionnels cuits au four avec chimichurri et confiture maison en accompagnement. Combinez les 3 options offertes à votre goût

Humita : Fromage mozzarella, oignons caramélisés et maïs
Carne picante : Boeuf haché, paprika et olives
Gambas y jamón : Jambon serrano, crevettes et fromage

TACOS TREMBLANT (3)..... 24 \$
Combinez les 3 options offertes à votre goût. Tous servis avec des salsas au chipotle et au habanero en accompagnement

Gambas : Jicama frais farcis de crevettes, fromage à la crème chipotle, concombre, mangue et avocat
Pollo pibil : Tacos de maïs farcis de poulet effiloché mariné avec de l'annato, oignons et fromage frais
Carnitas al érable : Tortillas de farine farcis de porc braisé, salsa de fraises, guacamole et oignons croustillants

TAPAS DE HORNO Y PATATAS

PLATS RÉCONFORTANTS CUIITS AU FOUR

PATATAS BRAVAS18 \$
Pommes de terre en dés cuites au four et garnies d'une sauce Bravas et d'aïoli au yogourt
G V

TORTILLA ESPAÑOLA..... 20 \$
Omelette espagnole au chorizo et piments Padrón rôtis
G L

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (7) 21 \$
Bouchées de jambon serrano panées avec une savoureuse garniture crémeuse

HUEVOS ROTOS 22 \$
Spécialité de Madrid. Oeufs de caille frits dans l'huile d'olive et déposés sur un lit de frites. Garnis de jambon serrano ou de foie gras, au choix
G L

PIMIENTOS DEL PIQUILLO (3)..... 22 \$
Piments rouges farcis, au choix, de crabe ou de boeuf et servis sur une sauce Romesco crémeuse aux amandes

FRUTOS DEL MAR

ASSIETTES DE FRUITS DE MER INSPIRÉES DU PÉROU ET DU QUÉBEC

CEVICHE DE COCO 24 \$
Poisson blanc mariné dans une sauce leche de tigre avec noix de coco, concombre et graines de sésame
G L

TÁRTARA DE ATÚN PICANTE 28 \$
Tartare de thon agrémenté de sauce pétroleo maison avec piments ancho concassés, purée d'avocats et salade de mangues fraîches
L

TIRADITO DE TRUCHA Y NAVAJAS 25 \$
Sashimi de poisson canadien biologique et de couteaux du Pacifique marinés dans du cidre local avec pommes, graines de sésame et sauce aji
G L

GAMBAS AL PETRÓLEO (3) 23 \$
Crevettes dans une élégante sauce noire umami accompagnées d'une salade de mangue fraîche

ESPECIALES CENTRAL

SPÉCIALITÉS MAISON. DES PLATS ESPAGNOLS AVEC UNE TOUCHE BIEN QUÉBÉCOISE

ENSALADA DE ENDIVIA (3) 20 \$
Feuilles d'endives farcies de concombre, pomme, céleri, noix et fromage bleu local servies avec une vinaigrette au cidre d'érable
G V

PAELLA & ULTRAMARINOS 36 \$
Riz noir Valencia assaisonné à l'encre de seiche avec safran, chorizo et jus de palourde. Surmonté d'un mélange de fruits de mer servi à la table

AL AJILLO 24 \$
Choix de crevettes ou de champignons locaux mélangés grillés à l'huile d'olive avec persil, piment guajillo, ail et lime et servis sur un lit de pommes de terre
G L

PORK BELLY MADRILEÑO 22 \$
Poitrine de porc braisée avec sirop d'érable du Québec, paprika espagnol et huile d'olive
G L

FABADA VEGGIE18 \$
Mijoté de haricots blancs avec chorizo végétarien, tomates rôties, poivrons, safran, paprika et huile d'olive
G L V

POLLO Y QUESO ASADO (3) 24 \$
Brochettes de poulet mariné au paprika et de fromage Manchego garnies de chimichurri et de légumes grillés
G

PLATEAUX

UNE SÉLECTION DE NOS PLATS SUR PLANCHE À PARTAGER

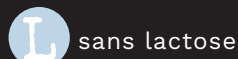
TABLA ESPAÑOLA 82 \$
Croquettes, fromages du Québec, charcuteries espagnoles, anchois, sandwichs bikini, noix, fruits, olives et œufs de caille

TABLA FIESTA 75 \$
6 tacos de votre choix, ceviche, croustilles, trempettes et salsas

TABLA CARNIVORA 90 \$
Boeuf, bison canadien, poitrine de porc, chorizo, piments padrón, sauce chimichurri et légumes grillés

EXTRAS

Pain à l'aïoli et sauce tumaca.....3 \$
Fromage Manchego 6 \$
Jambon serrano 6 \$



central.tremblant
Identifiez-nous pour gagner!

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.