

Welcome to Central. We are so excited for you to try all the unique flavors found in the small plates throughout our menu. We love when our guests take their time and try many different small plates from our kitchen. With that in mind we have broken the menu down by rounds as a suggestion for what we feel is the ultimate Central experience. We suggest selecting 2 to 3 dishes per person, starting with items in round 1 and moving on to rounds 2 and 3 from there. Finally, ending with something sweet and decadent from round 4.

This is our suggestion. However, there is no right or wrong way to do tapas. Feel free to order as much or little as you like from any part of the menu. Bon Appétit.

ROUND 1

EASY TO SHARE FINGER FOODS

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

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



MONTADITOS (5).....\$26
Chef's choice of assorted crostinis & toppings

MARINATED OLIVES..... \$16
Olives from Greece and Italy marinated with árbol peppers, garlic and local maple syrup infused with lavender



ENSALADA DE ENDIVIA (5)\$20
Fresh endive boats stuffed with cucumber, apple, celery, nuts, local blue cheese, and maple cider vinaigrette



NAVAJAS CENTRAL.....\$28
Limited availability, ask your server

Fresh razor clams topped with sashimi made from organic Canadian fish marinated in local cider, apples, sesame seeds and aji sauce



ROUND 2

CLASSIC TAPAS & STREET FOOD FROM MEXICO & ARGENTINA

BIKINI SÁNDWICH (5)\$25
Grilled cheese sandwiches with Manchego cheese, black truffles, and Gazpacho jelly



*Add Serrano ham..... \$5

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

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



TREMBLANT TACOS (3).....\$24
Choose any combination of our 2 taco options. All served with habanero and chipotle salsas on the side

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

EMPANADAS ARGENTINAS (3)\$24
Oven-baked turnovers all served with chimichurri and jam on the side. Choose any combination of our 2 options.

Humita: Cheese, caramelized onions and yellow corn



Carne Picante: Ground beef and paprika

ROUND 3

HOUSE SPECIALTIES. SPANISH DISHES WITH A TOUCH OF QUEBEC FLAIR

FOIE & JEREZ TART.....\$28
Foie gras tart with cherry wine, chorizo, nuts and seasonal fruits

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



PORK BELLY MADRILEÑO\$26
Slow braised Pork-belly with Quebec maple syrup, Spanish paprika, olive oil, chorizo and olives



AL AJILLO\$24
Mixed local mushrooms grilled with olive oil, parsley, guindilla, garlic and lime served on a bed of potatoes



ULTRAMARINOS RICE.....\$36
Valencian style seasoned with cuttlefish ink, saffron and clam juice. Seafood medley poured over rice tableside

PIMIENTOS DEL PIQUILLO (3).....\$24
Crab stuffed red peppers served in a creamy bed of Romesco almond sauce

ROUND 4

THE SWEET END OF THIS JOURNEY

CHOCO TARTA SANTIAGO \$16
Almond and chocolate cake with sherry wine



PASSION CREME BRULEE \$16
Creamy tropical custard with a brittle top of torched sugar



DULCE DE LECHE EMPANADAS (3)..... \$16
Oven-Baked turnovers stuffed with dulce de leche and pecans



CENTRAL AFFOGATO.....\$22
Our signature espresso martini poured over rich dulce de leche ice cream



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\$86
6 tacos of your choice, tuna tartare, chips, dips and salsas

SURF 'N' TURF BOARD \$105
Canadian bison, shrimp, chicken, crab stuffed red peppers, 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

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



central.tremblant
Tag us to win!



gluten free



lactose free



vegetarian

Bienvenue au Central. Nous sommes ravis de vous faire découvrir notre concept tapas; ces petits plats à partager aux saveurs divines. Au Central, notre plaisir est d'offrir à notre clientèle le temps de savourer une sélection de délices concoctés par notre équipe. Dans le but de vous faire vivre l'ultime expérience de dégustation de nos tapas, nous avons pris l'initiative de diviser notre menu en plusieurs rondes. Nous vous suggérons de choisir de 2 à 3 plats par personne, en commençant par ceux de la première ronde, suivis graduellement des autres. Bouclez la boucle de votre festin par un délice sucré et décadent proposé en quatrième ronde.

En tout temps, il vous est possible de commander les plats que vous désirez, toutes les façons de déguster des tapas sont bonnes. Bon appétit!

1^{ère} RONDE

MANGER AVEC LES DOIGTS, FACILE À PARTAGER

GAMBAS AL PETRÓLEO.....23\$

Crevettes dans une élégante sauce noire umami accompagnées d'une salade de mangue fraîche

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

MONTADITOS (5).....26\$

Sélection de crostinis et de garnitures au choix du chef

OLIVES MARINÉES 16\$

Olives de Grèce et d'Italie marinées aux piment de árbol, à l'ail et au sirop d'érable infusé à la lavande

G L V

ENSALADA DE ENDIVIA (5)20\$

Feuilles d'endives farcies de concombre, pomme, céleri, noix et fromage bleu local servies avec une vinaigrette au cidre d'érable

G V

NAVAJAS CENTRAL.....28\$

Disponibilité limitée. Vérifiez avec votre serveur

Palourdes fraîches garnies de sashimi de poisson canadien biologique mariné dans du cidre local avec pommes, graines de sésame et sauce aji

G L

2^{ème} RONDE

TAPAS CLASSIQUES & TAPAS DES RUES DU MEXIQUE ET DE L'ARGENTINE

SANDWICHES BIKINI (5) 25\$

Sandwichs grillés au fromage Manchego avec truffes noires et gelée de gaspacho

V

*Ajouter du jambon serrano 5\$

CROQUETAS DE JAMÓN (7) 21\$

Bouchées de jambon serrano panées avec une savoureuse garniture crémeuse

PATATAS BRAVAS..... 18\$

Pommes de terre en dés cuites au four et garnies d'une sauce Bravas et d'aïoli au yogourt

G V

TACOS TREMBLANT (3).....24\$

Combinez les 2 options de tacos à votre goût. Tous servis avec des salsas au chipotle et au habanero en accompagnement

Pollo Pibil: Coquille de maïs farcie de poulet mariné au rocou avec oignons et fromage frais

G

Carnitas à l'érable: Tortillas de farine farcis de porc braisé, salsa de fraises, guacamole et oignons croustillants

EMPANADAS ARGENTINAS (3)24\$

Chaussons cuits au four avec chimichurri et confiture en accompagnement. Combinez les 2 options offertes à votre goût

Humita: Fromage, oignons caramélisés et maïs jaune

V

Carne Picante: Bœuf haché et paprika

3^{ème} RONDE

SPÉCIALITÉS MAISON. DES PLATS ESPAGNOLS AVEC UNE TOUCHE QUÉBÉCOISE

FOIE & JEREZ TART.....28\$

Foie gras de canard au xérès avec chorizo, noix et fruits de saison

TÁRTARA DE ATÚN PICANTE28\$

Tartare de thon agrémenté de sauce petróleo maison avec piments ancho concassés, purée d'avocats et salade de mangues fraîches

L

PORK BELLY MADRILEÑO26\$

Poitrine de porc braisée avec sirop d'érable du Québec, paprika Espagnole, huile d'olive, chorizo et olives

G L

AL AJILLO24\$

Mélange de champignons locaux grillés à l'huile d'olive avec persil, piment guindilla, ail et lime servis sur un lit de pommes de terre

G L V

RIZ ULTRAMARINOS.....36\$

Riz noir Valencia assaisonné à l'encre de seiche avec safran, chorizo et jus de palourdes surmonté d'un mélange de fruits de mer servi à la table

PIMIENTOS DEL PIQUILLO (3).....24\$

Piments rouges farcis au crabe et servis sur une sauce Romesco crémeuse aux amandes

4^{ème} RONDE

LA DOUCE FIN DU VOYAGE

TARTA CHOCO SANTIAGO 16\$

Gâteau moelleux aux amandes, chocolat et xérès

G V

PASSION CRÈME BRÛLÉE 16\$

Crème pâtissière crémeuse aux arômes tropicaux coiffée d'une couche de sucre caramélisé croquante

G V

EMPANADAS AU DULCE DE LECHE (3) 16\$

Pâtes farcies de dulce de leche et pacanes cuites au four

V

AFFOGATO CENTRAL22\$

Notre martini espresso signature versé sur une riche crème glacée au dulce de leche

G V

PLATEAUX

UNE SÉLECTION DE NOS PLATS SUR PLANCHE À PARTAGER

TABLA ESPAÑOLA82\$

Croquettes, fromages du Québec, charcuteries espagnoles, anchois, sandwichs bikini, noix, fruits, olives et œufs de caille

TABLA FIESTA86\$

6 tacos de votre choix, tartare de thon, croustilles, trempettes et salsas

PLATEAU TERRE ET MER..... 105\$

Bison canadien, crevettes, poulet, piments rouges farcis au crabe, chorizo, piments padrón, sauce chimichurri et légumes grillés

EXTRAS

Extra bread with aioli and tumaca sauce..... 3\$

Extra Manchego cheese 6\$

Extra Serrano ham 6\$

*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.



central.tremblant

Identifiez-nous pour gagner!



sans gluten



sans lactose



végétarien