



Menu

Kawsay

3723 Boul Saint-laurent, Montréal, QC H2X 2V7, Canada | (438) 467-5341

Most Ordered



Corviche et tartare de thon yellowfin / Corviche and Yellowfin Tuna ~~CA\$18.00~~ **CA\$13.00**

Corviche manabita de plantain vert et cacahuète, garni d'un tartare de thon mariné. Fini avec gelée de maracujá, air de coco et salprieta. / Plantain and peanut Manabita fritter, topped with marinated tuna tartare. Finished with passion fruit jelly, coconut foam, and salprieta.



Crème brûlée à la salprieta / Crème Brûlée with Salprieta **CA\$13.00**

Crème vanille classique, servie avec une tuile croustillante de salprieta. / Classic vanilla cream, served with a crispy salprieta tile.



Ceviche jipijapa - fruits de mer / Jipijapa Ceviche - Seafood **CA\$27.00**

Crevettes, calamar, moules, poisson blanc et tentacule de pulpe, dans une marinade acidulée au citron vert avec tomate, oignon, coriandre, cacahuète et avocat. Servi avec chifles et salprieta. / Shrimp, squid, mussels, white fish, and octopus tentacle in a tangy lime marinade with tomato, onion, cilantro, peanuts, and avocado. Served with chifles and salprieta.



Ceviche de mahi-mahi / Mahi-Mahi Ceviche **CA\$25.00**

Mahi-mahi mariné au citron vert avec brunoise de tomate, oignon rouge, poivron rouge et coriandre. Servi avec chifles croquants et salprieta. / Lime-marinated mahi-mahi with diced tomato, red onion, red bell pepper, and cilantro. Served with crispy plantain chips and salprieta.



Textures de chocolat & fruits rouges / Chocolate & Red Fruit Textures ~~CA\$15.00~~ **CA\$13.00**

Moelleux au chocolat, compotée de fruits rouges, ganache chocolat, tuile de cacao et sauce fruits rouges. / Chocolate fondant, red fruit compote, chocolate ganache, cocoa tuile, and red fruit sauce.

Entrées chaudes / Hot Appetizers



Empanada de verde au fromage / Empanada De Verde with Cheese **CA\$5.00**

Empanada de plantain vert garnie de mozzarella légèrement salée. Servie avec aïoli de coriandre, sauce au cacahuète et salprieta. / Green plantain empanada filled with lightly salted mozzarella. Served with cilantro aioli, peanut sauce, and salprieta.



Trio kawsay montuvia dégustation / Trio Kawsay Montuvia Tasting **CA\$22.00**

Empanada, muchín et corviche servis en trio, avec aïoli de coriandre, sauce au cacahuète et salprieta. / Empanada, muchín, and corviche served as a trio, with coriander aioli, peanut sauce, and salprieta.

Menu Kawsay



Muchín de yuca et miel de piment rouge rôti / Muchín De Yuca and Roasted Red Peppers

CA\$16.00

Croquette de yuca et mozzarella, accompagnée de miel de piment rouge rôti, aioli de coriandre et salprieda. / Yucca and mozzarella croquette, served with roasted red chili honey, cilantro aioli, and salprieda.



Corviche et tartare de thon yellowfin / Corviche and Yellowfin Tuna Tartare

CA\$18.00

Corviche manabita de plantain vert et cacahuète, garni d'un tartare de thon mariné. Fini avec gelée de maracujá, air de coco et salprieda. / Plantain and peanut Manabita fritter, topped with marinated tuna tartare. Finished with passion fruit jelly, coconut foam, and salprieda.

Empanada de verde aux crevettes / Empanada De Verde with Shrimp

CA\$6.00

Empanada de plantain vert farcie d'une brunoise de crevettes cuite dans une crème réduite à l'ail, oignon blanc et coriandre. Servie avec aioli de coriandre, sauce au cacahuète et salprieda. / Green plantain empanada stuffed with a brunoise of shrimp cooked in a cream reduced with garlic, white onion, and coriander. Served with coriander aioli, peanut sauce, and salprieda.

Entrées froides / Cold Appetizers

Salade montuvia / Montuvia Salad

CA\$21.00

Queso fresco, maduro rôti, poivron rouge, avocat, crumble de yuca et cacahuète, herbes fraîches et salprieda. Vinaigrette à la cannelle, moutarde et ají para seco. Option: mariscos grillés (crevettes, calamar, moules, pulp) moyennant un supplément. / Fresh cheese, roasted ripe cheese, red bell pepper, avocado, yuca and peanut crumble, fresh herbs, and salprieda. Cinnamon, mustard, and ají para seco vinaigrette. Option: grilled seafood (shrimp, squid, mussels, octopus) for an additional charge.



Ceviche jipijapa - fruits de mer / Jipijapa Ceviche - Seafood

CA\$27.00

Crevettes, calamar, moules, poisson blanc et tentacule de pulpe, dans une marinade acidulée au citron vert avec tomate, oignon, coriandre, cacahuète et avocat. Servi avec chifles et salprieda. / Shrimp, squid, mussels, white fish, and octopus tentacle in a tangy lime marinade with tomato, onion, cilantro, peanuts, and avocado. Served with chifles and salprieda.



Ceviche de mahi-mahi / Mahi-Mahi Ceviche

CA\$25.00

Mahi-mahi mariné au citron vert avec brunoise de tomate, oignon rouge, poivron rouge et coriandre. Servi avec chifles croquants et salprieda. / Lime-marinated mahi-mahi with diced tomato, red onion, red bell pepper, and cilantro. Served with crispy plantain chips and salprieda.

Soupes / Soups

Caldo de Bolas

CA\$22.00

Bouillon de boeuf avec maïs-choclo, cacahuète, légumes et boules de plantain vert farcies de boeuf mijoté. Un incontournable manabita. / Beef broth with choclo corn, peanuts, vegetables, and green plantain balls stuffed with stewed beef. A Manabí must-try.

Menu Kawsay

Caldo de maïs à la gallina criolla / Corn Caldo With Gallina Criolla

CA\$21.00

Bouillon de poulet fermière épaissi au maïs moulu et à la yuca, parfumé à la coriandre et à l'origan. / Farm chicken broth thickened with ground corn and yucca, flavored with coriander and oregano.

Plats principaux / Main Courses



Tonga de magret de canard aux fruits rouges / Duck Breast Tonga with Red Berries

Magret scellé, riz parfumé et maduro rôti, enveloppés dans une feuille de bananier. Fruits rouges glacés au beurre et sirop d'érable, salsa de cacahuète et salprietá. / Seared duck breast, fragrant rice, and roasted plantain, wrapped in a banana leaf. Red berries glazed with butter and maple syrup, with peanut salsa and salprietá.



Cazuela de Mariscos

CA\$33.00

Cassolette crémeuse de plantain vert et cacahuète, gratinée et garnie de crevettes, calamar, moules, tentacule de poulpe et mahi-mahi. Servie avec riz, coriandre fraîche et salprietá. / Creamy cassolette of green plantain and peanut, gratinée and topped with shrimp, calamari, mussels, octopus tentacle, and mahi-mahi. Served with rice, fresh cilantro, and salprietá.

Colonche de crevettes (camarón équatorien) / Shrimp Colonche (Ecuadorian Camarón)

CA\$36.00

Crevettes sautées dans un refrito aromatique et tomate, touche d'achiote. Servi avec riz, avocat, encurtido d'oignon et salprietá. / Shrimp sautéed in a flavorful refrito with tomato and a touch of achiote. Served with rice, avocado, pickled onions, and salprietá.

Moroclo végétarien / Vegetarian Moroclo

CA\$25.00

Végétarien. Maïs jaune doux, riz, oignon, ail et mozzarella, accompagnés de légumes grillés. Fini avec chimichurri et salprietá. / Vegetarian. Sweet yellow corn, rice, onion, garlic, and mozzarella, served with grilled vegetables. Finished with chimichurri and salprietá.



Tonga de porc / Pork Loin

CA\$27.00

Porc mijoté au cacahuète et refrito, riz parfumé et maduro rôti, enveloppés dans une feuille de bananier. Servie avec salsa de cacahuète et salprietá. / Pork stewed with peanut and refrito, fragrant rice and roasted maduros, wrapped in a banana leaf. Served with peanut salsa and salprietá.



Seco de poulet manabita / Manabita Chicken Seco

CA\$27.00

Poulet mijoté dans une sauce à la naranjilla et refrito, servi avec riz, avocat, maduro caramélisé et salprietá. / Chicken stewed in a naranjilla and refrito sauce, served with rice, avocado, caramelized ripe plantain, and salprietá.

Desserts



Textures de chocolat & fruits rouges / Chocolate & Red Fruit Textures

CA\$15.00

Moelleux au chocolat, compotée de fruits rouges, ganache chocolat, tuile de cacao et sauce fruits rouges. / Chocolate fondant, red fruit compote, chocolate ganache, cocoa tuile, and red fruit sauce.

Menu Kawsay



Suspiro de Maracujá

CA\$14.00

Base de meringue cuite (suspiro), arroz con leche, gelée de maracujá et brunoise de mangue et maracujá. / Baked meringue base (suspiro), rice pudding, passion fruit jelly, and brunoise of mango and passion fruit.



Crème brûlée à la salprietia / Crème Brûlée with Salprietia

CA\$13.00

Crème vanille classique, servie avec une tuile croustillante de salprietia. / Classic vanilla cream, served with a crispy salprietia tile.



Plátano & miel / Plátano & Honey

CA\$12.00

Banana bread, maduro poché caramélisé, crumble de cacahuète et quenelle de ganache montée au miel. / Banana bread, caramelized poached plantain, peanut crumble, and a quenelle of honey whipped ganache.
