



Menu

Bocadillo Bistro

6918 St Laurent Blvd, Montreal, QC H2S | (514) 508-7172

Entrées / Appetizers

Tequeños

CAD 20.80

4 rouleaux de pâte style brioche farcis de fromage blanc vénézuélien, fromage et goyave, fromage et chorizo ou fromage et banane plantain. / 4 Stuffed pastry rolls with Venezuelan white cheese, cheese and guava, cheese and chorizo, or cheese and plantain.

Arepitas

CAD 27.00

Petits pains de maïs frits et croustillants. 4 arepitas servies avec chipotle, fromage blanc vénézuélien et votre choix entre boeuf effiloché ou porc effiloché. / Small fried and crispy corn buns. 4 Arepitas served with chipotle, Venezuelan white cheese and your choice of pulled beef or pork.

Empanaditas (4)

CAD 26.00

Farcis de fromage blanc vénézuélien, de boeuf, de poulet ou de poisson. / Stuffed with Venezuelan white cheese, beef, chicken, or fish.

Buñuelos

CAD 20.80

Beignets de manioc et fromage avec sauce chipotle maison

Sandwiches

Pepito

CAD 35.00

Venezuelan Cheese Steak Sandwich - Lean Sirloin, caramelized onions, cheddar cheese, fresh tomatoes and lettuce, Salsa Rosada and Bocadillo Sauce

Camembert

CAD 31.20

In a bed of Lettuce, fried plantains, fresh apple, avocado, pesto sauce and sour cream Dijon sauce.

Hamburguesa bocadillo

CAD 37.50

Fantastique 1/2 livre de boeuf bien mariné avant d'être mis sur le grill. Avec fromage cheddar, bacon, avocat, oignon caramélisés, tomates, laitue, sauce bocadillo, sauce BBQ et moutarde au miel. Servi avec frites, salade, frites de manioc ou plantains frits. / Fantastic 1/2 pound of beef, marinated before being grilled. Served with cheddar cheese, bacon, avocado, caramelized onion, tomato, lettuce, bocadillo sauce, BBQ sauce, and honey mustard. Served with fries, salad, cassava Fries, or plantain fries.

Menu Bocadillo Bistro

Pernil Sandwich

CAD 33.00

Mariné pour 48h avec du fruit de la passion, du vin blanc et des épices. Cuit par la suite pour 12h avec notre sauce bbq. Avec tomates et Sauce Bocadillo. Servi avec frites, salade, frites ou plantain frites. / Marinated for 48 hours with passion fruit, white wine, and spices. Baked for 12 hours with our BBQ sauce. Avec with tomato and bocadillo sauce. Served with fries, salad, fried yuca or fried plantain. Accompanied with a serving of salad or fries.

BBQ Grilled Chicken

CAD 33.00

Chicken grill with out passion fruit BBQ sauce. Lettuce, tomatoes, Bocadillo sauce and sour cream Dijon sauce.

Plats principaux / Mains

Pabellon Criollo

CAD 45.00

Assiette typique vénézuélienne. Il contient du bouf effiloché, du riz, des haricots noirs, fromage blanc et des bananes plantain frites, ainsi que 2 petites arepitas. / Traditional Venezuelan dish. Pulled beef, rice, black bean, cheese, fried plantains, and 2 small arepitas.

Cachapa

CAD 26.00

Galette de maïs avec fromage blanc frais.

Asado Negro

CAD 43.50

Rôti de bouf servi avec riz et plantain. mariné pendant 24h avec du vine rouge, poivrons rouges, oignons, canne à sucre et un mélange d'épices, lentement cuit jusqu'à devenir tendre. / Roast beef served with rice and plantains. marinated for 24 hours with red vine, red peppers, onions, sugar cane and a mixture of spices, cooked slowly until tender.

Salade bistro / Bistro Salad

CAD 23.40

Mélange printanier avec pico de gallo, carots, avocat, pommes, fromage frit, plantain frit, croutons de manioc et notre vinaigrette balsamique. / Spring mix with pico de gallo, carrots, avocado, apples, fried cheese, fried plantain, yucca croutons et homemade balsamic vinaigrette.

Arepas

Pabellon Deluxe

CAD 34.00

Pabellon plus Avocado

Pelua

CAD 30.00

Boeuf mechada avec fromage, cheddar ou fromage blanc vénézuélien. Accompagné d'une portion de salade ou de frites. / Mechada beef with cheese, Cheddar cheese or Venezuelan. Accompanied with a serving of salad or French fries.

Menu Bocado Bistro

Pabellon (végétarien) / Pabellon (Vegetarian)

CAD 32.00

Tranches d'avocat, fromage blanc frais, bananes plantain frites et haricots noir. Accompagné d'une portion de salade ou de frites. / Sliced ??avocado, fresh cheese, plantains, and black beans. Accompanied with a serving of salad or French fries.

Reina Pepiada

CAD 32.50

Salade de poulet à base de mayonnaise, pois verts, coriandre et tranches d'avocat. Accompagné d'une portion de salade ou de frites. / Chicken salad with mayonnaise, green peas, coriander, and avocado slices. Accompanied with a serving of salad or French fries.

Rumbera

CAD 30.00

Porc effiloché au fruit de la passion avec fromage cheddar ou fromage blanc vénézuélien. Accompagné d'une portion de salade ou de frites. / Passion fruit pulled pork with Cheddar cheese or Venezuelan cheese. Accompanied with a serving of salad or French fries.

Avocat et fromage (Végétarien) / Avocado and Cheese (Vegetarian)

CAD 27.30

Tranches d'avocat avec fromage blanc frais. Accompagné d'une portion de salade ou de frites. / Avocado slices with fresh white cheese. Accompanied with a serving of salad or French fries.

Capresa (Végétarien) / Capresa (Vegetarian)

CAD 31.00

Tranches de tomate, fromage mozzarella di Buffalo et sauce pesto. Accompagné d'une portion de salade ou de frites. / Slices of tomato, mozzarella di Buffalo and pesto sauce. Accompanied with a serving of one side of salad, plantains or French fries. Yucca add 2\$

Accompagnements / Sides

Bananes plantains frites avec fromage blanc / Fried Plantains Bananas with White Cheese

Bananes plantain avec fromage blanc frais

Patacones con Guasacaca

CAD 20.00

Crispy fried green plantains served with a creamy Guasacaca sauce.

Frites de manioc / Cassava Fries

CAD 18.00

Crispy cassava strips served hot.

Menu Bocadoillo Bistro

Frites / Fries

CAD 9.00

Crispy, golden fries served hot.

Salade mixte / Mixed Salad

CAD 12.00

Mélange de printemps salade avec pico de gallo, carotte et croûtons au yucca // Spring mix salad with pico de gallo, carrots and yucca crouton.

Haricots noirs / Black Beans

CAD 10.00

Haricot noir avec Latin fromage Blanc

Riz blanc / White Rice

CAD 8.00

Fluffy white rice served hot.

Dessert

Tres Leches

CAD 15.00

Gâteau fait sur lequel sont versées trois différentes sortes de laits, le tout est recouvert d'une crémeuse couche de dulce de leche. / Cake made of three different kinds of milk, covered with a creamy layer of dulce de leche.

Quesillo

CAD 15.00

Sweet, creamy dessert made with caramelized sugar.

Extras

Garlic Sauce

CAD 3.00

homemade garlic sauce

Chicharron

CAD 8.00

Fried pork belly

Home made picant

CAD 3.00

Homemade spicy sauce to add heat to any dish.
