

Menu

Restaurant Miraflores

4250 Rue St-Denis, Montréal QC H2J 2K8, Canada | (514) 419-2135

Most Ordered

Ceviche Miraflores

CA\$30.00

Plat froid - poisson et crevettes marinés à la lime, avec algues marines, accompagné de patate douce et maïs péruvien. / Cold dish - lime-marinated fish and shrimp with seaweed, served with sweet potato and Peruvian corn.

Tallarines Verdes y Lomo de Carne

CA\$37.00

Linguini à la crème de basilic et fromage servi avec entrecôte. / Linguini with basil cream and cheese served with rib steak.

Extra Sarza de Jalea

CA\$6.00

Marinated onions, tomatoes, and cilantro with a hint of lime juice, typically served as a tangy accompaniment to Jalea.

Asado de Tira

CA\$41.00

Bouts de côtes grillés servi avec salade maison, et riz ou frites. / Grilled short ribs served with house salad, rice or fries.

Lomo Fino Saltado

CA\$35.00

Émincé de filet mignon sauté aux légumes et frites. Servi avec riz. / Sliced filet mignon sautéed with vegetables and French fries. Served with rice.

Jalea Miraflores

CA\$33.00

Beignets et croquettes de fruits de mer servies avec sauce tartare et manioc frits, oignons rouges marinés. / Seafood fritters and croquettes served with tartar sauce, fried cassava and pickled red onions.

Ceviche de Salmón

CA\$33.00

Plat froid - saumon mariné à la lime, avec algues marines, accompagné de patate douce et maïs péruvien. / Cold dish - lime-marinated salmon with seaweed, served with sweet potato and Peruvian corn.

Menu Restaurant Miraflores

Chicharrón Miraflores

CA\$33.00

Beignets et croquettes de crevettes et poisson servies avec sauce tartare et manioc frits. / Shrimp and fish fritters and croquettes served with tartar sauce and fried cassava.

Arroz Chaufa y Mariscos

CA\$30.00

Riz frit à la sauce soya aux fruits de mer. / Fried rice with seafood soy sauce.

Chicharrón de Calamares

CA\$28.00

Calamars frits servis avec sauce tartare et manioc frits. / Fried squid served with tartar sauce and fried cassava.

Entrées / Starters

Choros a la Chalaca (6)

CA\$18.00

Plat froid - moules marinées (jus de lime, oignons, et coriandre). / Cold dish - marinated mussels (lime juice, onions and coriander).

Camarones al Ajo (6)

CA\$22.00

Crevettes sautées au beurre à l'ail. / Shrimps sautéed in garlic butter.

Bruschetta Caprese

CA\$11.00

Tomates, fromage mozzarella et basilic servi sur pain grillé. / Tomatoes, mozzarella cheese and basil served on toast.

Calmars frits / Fried Squids

CA\$22.00

Calmars frits servis avec sauce tartare. / Fried squid served with tartar sauce.

Papa a la Huancaína

CA\$16.00

Tranches de pommes de terre nappées d'une sauce au fromage. / Potato slices topped with cheese sauce.

Menu Restaurant Miraflores

Soupes / Soups

Chupe de Camarones (4)

CA\$22.00

Velouté de crevettes, légumes, riz et oufs. / Cream of shrimp soup with vegetables, rice and eggs.

Chupe de Mariscos

CA\$23.00

Velouté de fruits de mer, légumes, riz et oufs. / Seafood soup with vegetables, rice and eggs.

Salades / Salads

Salade caprese / Caprese Salad

CA\$19.00

Tomates, bocconcini, basilic et huile d'olive. / Tomatoes, bocconcini, basil and olive oil.

Salade César / Caesar Salad

CA\$17.00

Laitue romaine, parmesan, croûtons, fromage, ail, olives et bacon. / Romaine lettuce, parmesan, croutons, cheese, garlic, olives and bacon.

Salade grecque / Greek Salad

CA\$22.00

Tomates, concombres, priments, oignons, vinaigrette, fromage et feta. / Tomatoes, cucumbers, priments, onions, vinaigrette, cheese and feta.

Ceviches

Ceviche Miraflores

CA\$30.00

Plat froid - poisson et crevettes marinés à la lime, avec algues marines, accompagné de patate douce et maïs péruvien. / Cold dish - lime-marinated fish and shrimp with seaweed, served with sweet potato and Peruvian corn.

Ceviche de Salmón

CA\$33.00

Plat froid - saumon mariné à la lime, avec algues marines, accompagné de patate douce et maïs péruvien. / Cold dish - lime-marinated salmon with seaweed, served with sweet potato and Peruvian corn.

Ceviche de Pescado

CA\$28.00

Plat froid-poisson mariné à la lime, accompagné de patate douce et maïs péruvien. / Cold dish-fish marinated in lime, served with sweet potato and Peruvian corn.

Menu Restaurant Miraflores

Ceviche mixto / Mixed Ceviche

CA\$29.00

Plat froid - poisson et fruits de mer marinés à la lime, accompagné de patate douce et maïs péruvien. / Cold dish - fish and seafood marinated in lime, served with sweet potato and Peruvian corn.

Croquettes

Chicharrón de Calamares

CA\$28.00

Calamars frits servis avec sauce tartare et manioc frits. / Fried squid served with tartar sauce and fried cassava.

Jalea Miraflores

CA\$33.00

Beignets et croquettes de fruits de mer servies avec sauce tartare et manioc frits, oignons rouges marinés. / Seafood fritters and croquettes served with tartar sauce, fried cassava and pickled red onions.

Chicharrón Miraflores

CA\$33.00

Beignets et croquettes de crevettes et poisson servies avec sauce tartare et manioc frits. / Shrimp and fish fritters and croquettes served with tartar sauce and fried cassava.

Chicharrón de Camarones

CA\$33.00

Croquettes de crevettes servies avec sauce tartare et manioc frits. / Shrimp croquettes served with tartar sauce and fried cassava.

Poisson / Fish

Salmón a la Parrilla

CA\$35.00

Saumon grillé et beurre à l'ail servies avec salade et riz. / Grilled salmon and garlic butter served with salad and rice.

Mero et mariscos à la creme / Creamy Mero and Mariscos

CA\$35.00

Filet de mérrou frit, nappé d'une sauce à la crème avec fruits de mer, servi avec riz. / Fried grouper fillet, topped with a seafood cream sauce, served with rice.

Camarones al Ajillo (9)

CA\$33.00

Crevettes sautées à l'ail servies avec salade, et riz ou frites. / Shrimps sautéed in garlic served with salad, rice or fries.

Menu Restaurant Miraflores

Pâtes / Pasta

Spaghetti Terra et Mare

CA\$29.00

Spaghetti terre et mer - tranches de veau, crevettes et sauce rosée. / Surf and turf spaghetti - veal slices, shrimp and rose sauce.

Spaghetti alla Gigi

CA\$24.00

Spaghetti sauce rosée - champignons, bacon, et sauce à la crème aux tomates. / Spaghetti with pink sauce - mushrooms, bacon and tomato cream sauce.

Spaghetti al Forno

CA\$23.00

Spaghetti au four - sauce à la viande gratiné. / Baked spaghetti - meat sauce au gratin.

Spaghetti alla Bolognese

CA\$23.00

Spaghetti sauce à la viande. / Meat sauce spaghetti.

Spaghetti alla Frutti di Mare

CA\$29.00

Spaghetti aux fruits de mer - champignons, crevettes, palourdes et sauce rosée. / Seafood spaghetti - mushrooms, shrimp, clams and rosé sauce.

Pâtes farcies / Stuffed Pasta

Alla Frutti di Mare

CA\$33.00

Aux fruits de mer - champignons, crevettes, palourdes et sauce rosée. / With seafood - mushrooms, shrimps, clams and rosé sauce.

Terra et Mare

CA\$33.00

Terre et mer - tranches de veau, crevettes et sauce rosée. / Surf and turf - veal slices, shrimp and rosé sauce.

Alla Boscaiola

CA\$29.00

Champignons, bacon, oignons et sauce aux tomates. / Mushrooms, bacon, onions and tomato sauce.

Menu Restaurant Miraflores

Al Pesto

CA\$28.00

Sauce à la crème de basilic et fromage. / Basil cream sauce with cheese.

Alla Bolognese

CA\$28.00

Sauce à la viande. / Meat sauce.

Alla Napoletana

CA\$27.00

Sauce aux tomates. / Tomato sauce.

Moules / Mussels

Choros y Mariscos

CA\$29.00

Moules, champignons, palourdes, crevettes, sauce rosée. Servis avec frites. / Mussels, mushrooms, clams, shrimps, rosé sauce. Served with French fries.

Choros Marinero

CA\$24.00

Moules, échalotes, vin blanc, servis avec frites. / Mussels, shallots, white wine, served with French fries.

Choros Miraflores

CA\$27.00

Moules, échalotes, sauce rosée, servis avec frites. / Mussels, shallots, rosée sauce, served with french fries.

Riz / Rice

Arroz de Mariscos

CA\$30.00

Riz aux fruits de mer avec oignons marinés. / Seafood rice with pickled onions.

Arroz Chaufa y Mariscos

CA\$30.00

Riz frit à la sauce soya aux fruits de mer. / Fried rice with seafood soy sauce.

Menu Restaurant Miraflores

Arroz Chaufa de Pollo o Carne

CA\$28.00

Riz frit au poulet ou bouf à la sauce soya et ouf. / Fried rice with chicken or beef in soy sauce and egg.

Platos Criollos

Tallarines Verdes y Lomo de Carne

CA\$37.00

Linguini à la crème de basilic et fromage servi avec entrecôte. / Linguini with basil cream and cheese served with rib steak.

Lomito Saltado de Pollo

CA\$28.00

Émincé de poulet sauté aux légumes et frites, servi avec riz. / Sliced chicken sautéed with vegetables and French fries, served with rice.

Lomo Fino Saltado

CA\$35.00

Émincé de filet mignon sauté aux légumes et frites. Servi avec riz. / Sliced filet mignon sautéed with vegetables and French fries. Served with rice.

Vitello

Scaloppine Pizzelli

CA\$30.00

Tranches de veau, beurre et crème au vin blanc. / Veal slices, butter and white wine cream.

Scaloppine Pizzaiola

CA\$29.00

Tranches de veau, sauce aux tomates, ail et épices. / Sliced veal, tomato, garlic and spice sauce.

Scaloppine al Limone

CA\$29.00

Tranches de veau, beurre et jus de citron. / Veal slices, butter and lemon juice.

Grillades / Grills

Lomo de Carne

CA\$37.00

Entrecôte sauce aux poivres servi avec salade maison, et riz ou frites. / Rib steak with pepper sauce served with house salad, rice or fries.

Menu Restaurant Miraflores

Costilla de Lomo

CA\$41.00

Bifteck de côte sauce de 16 oz servi avec salade maison, et riz ou frites. / 16 oz rib-eye steak served with house salad, rice or fries.

Filete de Pollo

CA\$30.00

Filet de poulet grillé servi avec salade maison, et riz ou frites. / Grilled chicken fillet served with house salad, rice or fries.

Chuletas de cerdo

CA\$31.00

Côtelettes de porc grillé servi avec salade maison, et riz ou frites. / Grilled pork chops served with house salad, rice or fries.

Asado de Tira

CA\$41.00

Bouts de côtes grillés servi avec salade maison, et riz ou frites. / Grilled short ribs served with house salad, rice or fries.

Churrasco

CA\$45.00

T-bone de 20 oz servi avec salade maison, et riz ou frites. / 20 oz t-bone served with house salad and rice or fries.

Accompagnements / Sides

Extra Sarza de Jalea

CA\$6.00

Marinated onions, tomatoes, and cilantro with a hint of lime juice, typically served as a tangy accompaniment to Jalea.

Frites / Fries

CA\$8.00

Golden and crispy French fries, typically seasoned with salt. Papas fritas doradas y crujientes, típicamente sazonadas con sal.

Extra Sarza Criolla

CA\$5.00

Red onions marinated with lime juice, salt, pepper, tomatoes, and cilantro.

Menu Restaurant Miraflores

Extra sauce tartare / Extra Tartar Sauce

CA\$2.00

Creamy tartar sauce with a blend of mayonnaise, pickles, and capers.

Salchipapa

CA\$15.00

Frites avec saucisse. / French fries with sausage.

Riz / Rice

CA\$8.00

Rice cooked with chicken stock, onions, and peppers. Typically includes aromatic herbs and spices.

Desserts

Picarones (3)

CA\$7.00

Peruvian donuts made with sweet potato and pumpkin, typically drizzled with a house-made syrup from chancaca (solidified molasses).

Combinado

CA\$7.00

Pouding au riz et gélatine au maïs mauve sucré. / Rice pudding and sweet purple corn gelatin.

Suspiro Limeño

CA\$7.00

Crème de lait et meringue parfumée. / Milk cream and fragrant meringue.

Tiramisu fait maison / Homemade Tiramisu

CA\$5.00

Layers of espresso-soaked ladyfingers, creamy mascarpone cheese, and a dusting of cocoa powder.

Alfajores

CA\$4.00

Biscuits sablé garni de dulce de leche, nappé de sucre en poudre. / Shortbread cookies topped with dulce de leche and powdered sugar.

Menu Restaurant Miraflores

Crème au caramel / Caramel Cream

CA\$6.00

Creamy custard typically infused with vanilla, topped with a smooth caramel layer.
