



Une création des Chefs Arnaud Glay du Passé Composé et de Daniel Silva Reyes du Barranco Montréal

MENU BRUNCH Péruvien-Montréalais

Ceviche Cusqueño – 23

Truite, leche de tigre classique, coriandre, oignon rouge, manioc frit, choclo, cancha, caviar de truite, pousses de roquette

Tartine Barranco - 19

Pain campagnard, oeuf de cane poché, calamars frits popcorn, purée de patates douces au piment rocoto et érable, croquant de patates douces, pousse coriandre, salsa jalapeño et radis

Fricassé Barranco – 19

Patates jaunes péruviennes et maniocs frits, chair à saucisse huachana, poulet et chicharron, fromage frais péruvien, ciboulette, maïs péruvien, compote d'oignon, poivrons et chimichuri, oeuf de cane miroir et pousse de roquette

Cocktail Camaron – 19

Gaspacho à la péruvienne, crevettes marinées, sauce coriandre, croûtons, caviar de truite, oeuf de cane cuit dure et pousse de basilic

Poché Poderosa – 23

Pain brioche, oeuf de cane poché, chicharron croustillant, compote d'oignons, de poivrons et tomates, sauce crémeuse au aji Amarillo fumé, croquant de patates juliennes, pousse de roquette et graines de pavot

Poché Océana – 24

Pain brioche, œuf de cane poché, pieuvres poêlées, compote d'oignons, de poivrons et chimichuri, choclo, sauce crémeuse aux olives, chips de plantain, pousse d'oseille et graines de pavot

Poché Causa frit végété - 22

Croquettes de patates frites, oeuf de cane pochée, purée d'avocat, compote d'oignons, de poivrons et chimichuri, sauce crémeuse aux poivrons orangés et piment ancho, radis, salsa de maïs péruvien, quinoa frit et maïs cancha, pousse de coriandre

Ceviche de Hongos – 16

Mix de champignons (paris, pleurotte, king irin), marinade acidulée, ciboulette, oignon rouge, maïs, croquant de maïs et quinoa, pousse de coriandre

Burger Pescador – 21

Pain burger brioché, Mahi-mahi frit au panko, salade de radis et d'oignons rouges, niçoise, oeuf de cane miroir, sauce tartare coriandre et lime, sauce carretillera, chips de plantain

Bagel de los Andes – 20

Bagel St-Viateur, philly à la coriandre, oignons rouges et radis, gravlax de truite, niçoise, yogourt jalapeño, pousse de coriandre, salsa de maïs et de jalapeños

El Pollito Sandwich – 18

Pain brioche, poulet frit, marinade aux cornichons, cornichons, mayo rocotto carretillero, niçoise, salsa radis et oignons rouges

Crumble Capricho - 17

Crumble, yogourt lime et érable, smoothie mangue et fruit de la passion (maracuya), ricotta vanille, baguette grillé, fleurs de bleuet, amandes rôties et graine de pavot

Pain doré Barranco – 15

Bâtonnets de pain doré frits (8), yogourt à la lime, sirop érable et sucre glacé

SMOOTHIES

MIRAFLORES – Ananas & Lait de coco – 8

PIURA – Mangue & Maracuya – 8

HUACACHINA – Avocat, Kale & Menthe – 8

JUS MAISON

MARACUYA – 8

CHICHA MORADA – 8

D'ORANGE FRAIS - 8

LES À-CÔTÉS

Frites patates jaunes péruviennes et maniocs accompagnés de sauce carretillera et

aioli coriandre – 7

Sauce épicée rocotto carretillero – 2.5

Yogourt lime et érable – 2.5

Sirop d'érable – 2.5

Sucre glacé – 2.5

Œuf – Miroir, dur ou poché – 2.5

Purée de pomme de terre douce et rocoto - 6

Chimichurri – 2.

Veillez informer notre équipe de toute **allergie ou intolérance** S.V.P
