



Menu

Barranco

4552 Rue St-Denis, Montréal QC H2J 2L3, Canada | (438) 814-8213

Most Ordered



LOMO SALTADO / LOMO SALTADO

CA\$34.00

FILET MIGNON SAUTÉ AVEC DES OIGNONS ROUGES ET VERTS, TOMATES, LE TOUT FINI DANS UNE SAUCE AU SOYA ET DEMI GLACE. SERVI AVEC FRITES RUSTIQUES ET RIZ / FILET MIGNON STIR FRIED WITH RED AND GREEN ONIONS, TOMATOES AND FINISHED IN A SOYA AND DEMI GLACE SAUCE. SERVED WITH RUSTIC FRIES AND RICE



CEVICHE CLÁSICO / CEVICHE CLÁSICO

CA\$27.00

MAHI MAHI, LECHE DE TIGRE, CHOCLO, CANCHA ET PATATES DOUCES / MAHI MAHI MARINATED IN LECHE DE TIGRE, SERVED WITH CHOCLO, TOASTED CANCHA AND SWEET POTATOES



CHICHARRÓN / CHICHARRÓN

CA\$26.00

PORC CHICHARRÓN CROUSTILLANT, SAUCE CHI JAU KAI, WONTONS FRITS / CRISPY CHICHARRÓN PORK, CHI JAU KAI SAUCE, FRIED WONTONS



PAPAS FRITAS / PAPAS FRITAS

CA\$9.00

FRITES RUSTIQUES SERVIES AVEC AÏOLI À LA CORIANDRE ET AJÍ POLLERO / RUSTIC FRIES SERVED WITH CORIANDER AIOLI AND AJÍ POLLERO



CEVICHE BARRANCO / CEVICHE BARRANCO

CA\$31.00

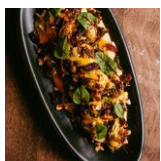
MAHI MAHI, PIEUVRE, CREVETTES, LECHE DE TIGRE À L'AJÍ AMARILLO, CALAMAR FRIT, CHOCLO ET CANCHA / MAHI MAHI, TENDER OCTOPUS AND SHRIMP MARINATED IN AJÍ AMARILLO LECHE DE TIGRE, TOPPED WITH CRISPY FRIED CALAMARI, CHOCLO AND TOASTED CANCHA



ANTICUCHO DE LOMO / ANTICUCHO DE LOMO

CA\$23.00

FILET MIGNON À LA SAUCE ANTICUCHERA, SERVI AVEC PATATES, SAUCE HUACATAY ET CHIMICHURRI PARRILLERO / FILET MIGNON WITH ANTICUCHERA SAUCE, SERVED WITH POTATOES, HUACATAY SAUCE AND PARRILLERO CHIMICHURRI



BRUSELAS DE LA PASIÓN / BRUSELAS DE LA PASIÓN

CA\$16.00

CHOUX DE BRUXELLES SUR HUMMUS CRÉMEUX, CAJOURS CROQUANTS, RAISINS SECS ET VINAIGRETTE AU FRUIT DE LA PASSION / BRUSSELS SPROUTS ON CREAMY HUMMUS, CRUNCHY CASHEWS, RAISINS, AND PASSION FRUIT VINAIGRETTE

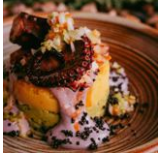
Menu Barranco



TAQUITOS PIO PIO / TAQUITOS PIO PIO

CA\$21.00

TROIS TACOS DE POULET GRILLÉ STYLE BRASA, MONTEREY JACK, AÏOLI À LA CORIANDRE, PAPITAS CROUSTILLANTES ET SALSA CRIOLLA. / THREE BRASA-STYLE CHICKEN TACOS WITH MONTEREY JACK, CILANTRO AIOLI, CRISPY PAPITAS AND CRIOLLA SALSA



CAUSA DE PULPO / CAUSA DE PULPO

CA\$24.00

PIEUVRE GRILLÉE SUR CAUSA DE POMME DE TERRE ET D'AVOCAT, QUINOA CROQUANT, SAUCE AUX OLIVES BOTIJA ET CHALAQUITA / GRILLED OCTOPUS ON POTATO AND AVOCADO CAUSA, CRISPY QUINOA, BOTIJA OLIVE SAUCE, AND FRESH CHALAQUITA

YUQUITA FRITA / YUQUITA FRITA

CA\$15.00

MANIOC CROUSTILLANT AU PARMESAN AVEC UNE SAUCE BARRANCO AU CHOIX / PARMESAN-TOSSED CRISPY CASSAVA SERVED WITH A BARRANCO SAUCE OF YOUR CHOICE

Tapas



TAQUITOS PIO PIO / TAQUITOS PIO PIO

CA\$21.00

TROIS TACOS DE POULET GRILLÉ STYLE BRASA, MONTEREY JACK, AÏOLI À LA CORIANDRE, PAPITAS CROUSTILLANTES ET SALSA CRIOLLA. / THREE BRASA-STYLE CHICKEN TACOS WITH MONTEREY JACK, CILANTRO AIOLI, CRISPY PAPITAS AND CRIOLLA SALSA



TAQUITOS DE CHICHARRÓN (3) / TAQUITOS DE CHICHARRÓN

CA\$21.00

TACOS DE PORC DORÉ, SALSA CRIOLLA, SALSA VERDE ET FILAMENTS DE PATATE DOUCE / GOLDEN PORK TACOS WITH SALSA CRIOLLA, SALSA VERDE AND DELICATE SWEET-POTATO THREADS



ANTICUCHO DE LOMO / ANTICUCHO DE LOMO

CA\$23.00

FILET MIGNON À LA SAUCE ANTICUCHERA, SERVI AVEC PATATES, SAUCE HUACATAY ET CHIMICHURRI PARRILLERO / FILET MIGNON WITH ANTICUCHERA SAUCE, SERVED WITH POTATOES, HUACATAY SAUCE AND PARRILLERO CHIMICHURRI



BRUSELAS DE LA PASIÓN / BRUSELAS DE LA PASIÓN

CA\$16.00

CHOUX DE BRUXELLES SUR HUMMUS CRÉMEUX, CAJOUS CROQUANTS, RAISINS SECS ET VINAIGRETTE AU FRUIT DE LA PASSION / BRUSSELS SPROUTS ON CREAMY HUMMUS, CRUNCHY CASHEWS, RAISINS, AND PASSION FRUIT VINAIGRETTE

YUQUITA FRITA / YUQUITA FRITA

CA\$15.00

MANIOC CROUSTILLANT AU PARMESAN AVEC UNE SAUCE BARRANCO AU CHOIX / PARMESAN-TOSSED CRISPY CASSAVA SERVED WITH A BARRANCO SAUCE OF YOUR CHOICE

Menu Barranco

ENSALADA BARRANCO / BARRANCO SALAD

CA\$15.00

Un savoureux mélange de laitues croquantes accompagné de choclo, queso fresco, tomates fraîches, asperges fumées, quinoa frit croustillant, oufs, oignons rouges et notre vinaigrette maison. / A flavorful blend of crisp lettuce topped with choclo, queso fresco, fresh tomatoes, smoked asparagus, crispy fried quinoa, eggs, red onions, and our house-made vinaigrette.

Salade Barranco REPAS / Salade Barranco REPAS

CA\$21.00

Un savoureux mélange de laitues croquantes accompagné de choclo, queso fresco, tomates fraîches, asperges fumées, quinoa frit croustillant, oufs, oignons rouges, poulet et notre vinaigrette maison. / A flavorful blend of crisp lettuce topped with choclo, queso fresco, fresh tomatoes, smoked asparagus, crispy fried quinoa, eggs, red onions, chicken and our house-made vinaigrette.



CAUSA DE PULPO / CAUSA DE PULPO

CA\$24.00

PIEUVRE GRILLÉE SUR CAUSA DE POMME DE TERRE ET D'AVOCAT, QUINOA CROQUANT, SAUCE AUX OLIVES BOTIJA ET CHALAQUITA / GRILLED OCTOPUS ON POTATO AND AVOCADO CAUSA, CRISPY QUINOA, BOTIJA OLIVE SAUCE, AND FRESH CHALAQUITA

Anticucho de pulpo / Anticucho de Pulpo

CA\$25.00

PIEUVRE À LA SAUCE ANTICUCHERA, SERVI AVEC PATATES, SAUCE HUACATAY ET CHIMICHURRI PARRILLERO / OCTOPUS WITH ANTICUCHERA SAUCE, SERVED WITH POTATOES, HUACATAY SAUCE AND PARRILLERO CHIMICHURRI

Ceviche Bar



CEVICHE BARRANCO / CEVICHE BARRANCO

CA\$31.00

MAHI MAHI, PIEUVRE, CREVETTES, LECHE DE TIGRE À L'AJÍ AMARILLO, CALAMAR FRIT, CHOCLO ET CANCHA / MAHI MAHI, TENDER OCTOPUS AND SHRIMP MARINATED IN AJÍ AMARILLO LECHE DE TIGRE, TOPPED WITH CRISPY FRIED CALAMARI, CHOCLO AND TOASTED CANCHA



CALAMARES FRITOS / CALAMARES FRITOS

CA\$21.00

CALAMARS DORÉS ET CROUSTILLANTS, ENROBÉS D'UNE PANURE À L'AJÍ AMARILLO, SERVIS AVEC SALSA CRIOLLA ET MAYO ACEVICHADA / GOLDEN AND CRISPY CALAMARI COATED IN AJÍ AMARILLO BREADCRUMBS, SERVED WITH SALSA CRIOLLA AND ACEVICHADA MAYO

CEVICHE NIKKEI / CEVICHE NIKKEI

CA\$31.00

SAUMON MARINÉ DANS UNE LECHE DE TIGRE PONZU, GARNI DE CONCOMBRE, OIGNON ROUGE, TOGARASHI, SÉSAME CAVIAR DE TRUITE / FRESH SALMON MARINATED IN PONZU LECHE DE TIGRE, TOPPED WITH CRISP CUCUMBER, RED ONION, TOGARASHI, RADISH, CHOCLO AND TROUT CAVIAR

JALEA MIXTA / JALEA MIXTA

CA\$31.00

MÉLANGE DE CALAMARS, MOULES, CREVETTES ET MAHI MAHI FRITS DANS UNE PANURE À L'AJÍ AMARILLO. SERVI AVEC SALSA CRIOLLA ET MAYO ACEVICHADA / A MIXTURE OF AJÍ AMARILLO BATTERED CALAMARI, MUSSELS, SHRIMPS AND MAHI MAHI GARNISHED WITH SALSA CRIOLLA AND ACEVICHADA MAYO

Menu Barranco



CEVICHE CLÁSICO / CEVICHE CLÁSICO

CA\$27.00

MAHI MAHI, LECHE DE TIGRE, CHOCLO, CANCHA ET PATATES DOUCES / MAHI MAHI MARINATED IN LECHE DE TIGRE, SERVED WITH CHOCLO, TOASTED CANCHA AND SWEET POTATOES



CEVICHE ROCOTO / CEVICHE ROCOTO

CA\$27.00

MAHI MAHI, LECHE DE TIGRE AL ROCOTO, HABANERO, PLANTAIN, CHOCLO ET CANCHA / MAHI MAHI, ROCOTO LECHE DE TIGRE, HABANERO, PLANTAIN, CHOCLO AND CANCHA

Los Fuertes

SALCHIPAPA BARRANQUINA / Salchipapa Barranquina

CA\$23.00

SALCHIPAPA SIGNATURE, SAUCISSE HUACHANA ET POULET À LA BRASA, SAUCE HUACATAY ET OIGNONS VERTS. / SIGNATURE SALCHIPAPA WITH HUACHANA SAUSAGE AND BRASA-STYLE CHICKEN, SERVED WITH HUACATAY SAUCE AND GREEN ONIONS

SECO A LA NORTEÑA / SECO A LA NORTEÑA

CA\$34.00

VIANDE BRAISÉE DANS UNE SAUCE D'AJÍ AMARILLO, AJÍ PANKA, ET COURGE DU QUÉBEC, SUR TACU TACU DE RIZ ET HARICOTS FRIT À LA POÊLE, COURONNÉ DE CHALAQUITA / BRAISED MEAT IN A SAUCE OF AJÍ AMARILLO, AJÍ PANKA, AND QUEBEC SQUASH, SERVED OVER A GOLDEN PAN-FRIED RICE AND BEAN TACU TACU AND TOPPED WITH CHALAQUITA

HAMBURGUESA PARRILLERA / HAMBURGUESA PARRILLERA

CA\$26.00

BOEUF ANGUS, BACON, POIVRONS RÔTIS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, MAYO FUMÉE, LAITUE, TOMATE / ANGUS BEEF, BACON, ROASTED PEPPERS, CARAMELIZED ONIONS, SMOKED MAYO, LETTUCE, TOMATO



LOMO SALTADO / LOMO SALTADO

CA\$34.00

FILET MIGNON SAUTÉ AVEC DES OIGNONS ROUGES ET VERTS, TOMATES, LE TOUT FINI DANS UNE SAUCE AU SOYA ET DEMI GLACE. SERVI AVEC FRITES RUSTIQUES ET RIZ / FILET MIGNON STIR FRIED WITH RED AND GREEN ONIONS, TOMATOES AND FINISHED IN A SOYA AND DEMI GLACE SAUCE. SERVED WITH RUSTIC FRIES AND RICE

AJÍ DE GALLINA / AJÍ DE GALLINA

CA\$28.00

POULET EFFILOCHÉ DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE À L'AJÍ AMARILLO, SERVI AVEC RIZ BLANC ET GARNI DE PARMESAN, OLIVES ET UN DÉLICAT OEUF DE CAILLE. / TENDER SHREDDED CHICKEN IN A CREAMY YELLOW PEPPER SAUCE, SERVED WITH WHITE RICE AND TOPPED WITH PARMESAN, OLIVES AND A DELICATE QUAIL EGG

Chaufas



CHICHARRÓN / CHICHARRÓN

CA\$26.00

PORC CHICHARRÓN CROUSTILLANT, SAUCE CHI JAU KAI, WONTONS FRITS / CRISPY CHICHARRÓN PORK, CHI JAU KAI SAUCE, FRIED WONTONS

Menu Barranco

CHAUFA DE POLLO / CHAUFA DE POLLO

CA\$28.00

NOTRE RIZ CHAUFA GARNI DE MORCEAUX DE POULET SAUTÉS / OUR CHAUFA RICE TOPPED WITH SAUTÉED CHICKEN PIECES

ARROZ CON MARISCOS / ARROZ CON MARISCOS

CA\$34.00

MOULES, CALAMARS, PIEUVRE ET RIZ STYLE RISOTTO, CUIT DANS UNE SAUCE À L'AJÍ PANKA ET À LA BISQUE D'HOMARD, ENRICHIE DE CRÈME ET DE PARMESAN, GARNI DE SALSA CRIOLLA / MUSSELS, CALAMARIS, OCTOPUS AND RISOTTO-STYLE RICE COOKED IN A AJÍ PANKA AND LOBSTER BISQUE SAUCE, ENRICHED WITH CREAM AND PARMESAN, TOPPED WITH SALSA CRIOLLA

Chaufa Kam Lu Wantan / Chaufa Kam Lu Wantan

CA\$27.00

PORC CARAMÉLISÉ DANS UNE SAUCE TAMARIN, ANANAS, POIVRON ROUGE, POIS MANGE-TOUT ET WONTONS FRITS / CAMELIZED PORK IN TAMARIND SAUCE, PINEAPPLE, RED BELL PEPPER, SNOW PEAS, AND FRIED WONTONS

Enfants ?? / Kids ??



HAMBURGUESA CHIKI / BURGERS - LA CHIKI

CA\$16.00

BOEUF ANGUS, FROMAGE MONTEREY JACK, ACCOMPAGNÉ DE FRITES, MAYO, KETCHUP / ANGUS BEEF, MONTEREY JACK CHEESE, SERVED WITH FRIES, MAYO, KETCHUP

KIDS - NUGGETS DE POLLO / KIDS - NUGGETS DE POLLO

CA\$16.00

BOUCHÉES DE POULET CROUSTILLANTES, ACCOMPAGNÉES DE FRITES, MAYO, KETCHUP / CRISPY CHICKEN NUGGETS SERVED WITH FRIES, MAYO, KETCHUP

À-Côtés / Sides



PAPAS FRITAS / PAPAS FRITAS

CA\$9.00

FRITES RUSTIQUES SERVIES AVEC AÏOLI À LA CORIANDRE ET AJÍ POLLERO / RUSTIC FRIES SERVED WITH CORIANDER AIOI AND AJÍ POLLERO

ARROZ BLANCO / ARROZ BLANCO

CA\$4.50

RIZ BLANC A LA VAPEUR / STEAMED WHITE RICE

CHIFLES / CHIFLES

CA\$4.00

CHIPS DE PLANTAIN / PLANTAIN CHIPS

SALSAS / SALSAS

CA\$2.50

UN CHOIX DE SAUCES : HUACATAY, AJÍ POLLERO, MAYO ACEVICHADA, ROCOTO CARRETILLERO, AÏOLI À LA CORIANDRE, SALSA VERDE, CHIMICHURRI PARRILLERO / CHOICE OF SAUCES: HUACATAY, AJÍ POLLERO, MAYO ACEVICHADA, ROCOTO CARRETILLERO, CORIANDER AIOLI, SALSA VERDE, CHIMICHURRI PARRILLERO
