

BARRANCO

L'ÂME DE LIMA, L'ÉMOTION DU PÉROU

NOTRE HISTOIRE

Au cœur de Lima, la capitale du Pérou,
se trouve un quartier unique : Barranco.

Ancien village de pêcheurs devenu refuge d'artistes,
d'écrivains et de chefs, Barranco est aujourd'hui considéré
comme le cœur culturel et gastronomique du Pérou.

Ses rues colorées, ses façades historiques, ses galeries d'art,
sa musique et ses restaurants en font un lieu où chaque
promenade est une découverte.

C'EST DANS CET ESPRIT QU'EST NÉ BARRANCO.

Notre restaurant rend hommage à ce quartier emblématique
en proposant une cuisine inspirée des saveurs péruviennes,
sublimées par le savoir-faire de la gastronomie contemporaine.

Chaque plat raconte un voyage entre les montagnes des Andes,
l'océan Pacifique et la forêt amazonienne.

Chaque assiette est préparée avec exigence, créativité
et respect du produit.

*Barranco est un lieu où l'on partage,
où l'on célèbre et où l'on découvre.*

BIENVENUE CHEZ NOUS.

LIMA • COURBEVOIE

ENTRÉES - Entre Lima et Tokyo

Des premières bouchées entre inspirations péruviennes et esprit Nikkei.

Croquettes de bœuf, esprit Nikkei	14
Croquettes dorées, crème d'avocat et sauce teriyaki.	
Maki de thon mayonnaise	17
Thon, riz vinaigré et mayonnaise délicatement relevée.	
Burrata crémeuse	17
Sauce maison sur lit de tomates et zestes de citron.	
Maki de poulet, mayonnaise péruvienne	17
Poulet fondant, riz vinaigré et mayonnaise péruvienne délicatement relevée.	
Maki de gambas à l'ají amarillo	17
Gambas, riz vinaigré et crème soyeuse au piment jaune du Pérou.	
Ceviche Clásico de Lima	25
Poisson blanc mariné minute, leche de tigre, citron vert, oignon rouge et coriandre fraîche.	
Tequeños de bœuf confit	16
Croustillants dorés garnis de bœuf longuement mijoté aux épices douces.	
Galette de maïs snackée façon tacos au bœuf effiloché	17
Crème d'avocat, légumes et touche de fromage.	
Galette de maïs snackée façon tacos au poulet mariné	15
Crème d'avocat, légumes et touche de fromage.	



LES POISSONS - Fraîcheur du Pacifique

Des produits délicats, relevés par les parfums et les épices du Pérou.

Pavé de saumon, beurre blanc façon péruvienne

26

Pavé de saumon délicatement snacké, accompagné de sa sauce beurre blanc façon péruvienne.

Poulpe grillé, gingembre & ail croustillant

36

Poulpe grillé, mousseline de pomme de terre au gingembre, éclats d'ail doré et olives noires séchées.



LES VIANDES - Au feu des Andes

Des viandes grillées, saisies ou marinées, accompagnées des saveurs de Lima.

Lomo Saltado, grand classique de Lima

36

Bœuf saisi au wok, oignon rouge, tomate, coriandre fraîche et pommes de terre grenailles.

Filet de bœuf savoureux, sauce tigre maison

39

Filet de bœuf tendre et savoureux, accompagné de sa sauce tigre maison.

Poulet grillé, ají panca & miso blanc

29

Haut de cuisse mariné au piment rouge péruvien, grillé au feu et accompagné d'une crème de miso blanc.

Entrecôte Anticuchera - 300 g

42

Entrecôte marinée aux épices du Pérou, grillée à la flamme et servie avec un chimichurri maison.



LES AUTRES PLATS - Saveurs de Lima

Deux créations généreuses, entre tradition chifa et légumes du soleil.

Chaufa Aeropuerto, voyage au cœur de Lima

32

Riz sauté au poulet, généreusement garni selon la tradition chifa peruano-chinoise.

Aubergine, légumes croquants & ají amarillo

27

Aubergine fondante, légumes croquants et sauce maison à l'ají amarillo.



À PARTAGER - L'expérience Barranco

Des plateaux généreux, pensés pour être dégustés ensemble.

Plateau de viandes à partager

POUR 2 - 120 € | POUR 4 - 220 €

Assortiment d'entrecôte, de bavette et de poulet grillé fondant.

Sauces : péruvienne maison, chimichurri et poivre vert.

3 accompagnements inclus pour 2 - 5 accompagnements inclus pour 4

Saveurs du monde

POUR 2 - 120 € | POUR 4 - 220 €

Makis de gambas, de thon et de poulet à la mayonnaise péruvienne.

Boulettes croquantes de bœuf, tequeños et poulet grillé.

3 accompagnements inclus pour 2 - 5 accompagnements inclus pour 4

ACCOMPAGNEMENTS - Les saveurs de la Cordillère

Du choclo blanc aux piments péruviens, les essentiels de la terre andine prolongent le voyage.

Riz parfumé au choclo péruvien

8

Riz délicatement parfumé, ponctué de généreux grains de maïs blanc des Andes.

Salade fraîche de Lima

8

Tomates cerises, échalotes et vinaigrette péruvienne.

Pommes de terre dorées, sauces péruviennes

9

Pommes de terre croustillantes et fondantes, sauce au rocoto et mayonnaise péruvienne.

Mousseline de pomme de terre au gingembre

8

Purée onctueuse délicatement parfumée au gingembre frais.

DESSERTS - Douceurs de Lima

Cinq créations gourmandes pour terminer le voyage.

Fondant au chocolat & glace vanille

14

Cœur fondant au chocolat et boule de glace vanille.

Brioche perdue & caramel maison

14

Brioche moelleuse et dorée, nappée de caramel maison.

Pavlova aux fruits exotiques

14

Meringue légère, crème onctueuse et fruits exotiques.

Riz au lait à la mangue

14

Riz au lait crémeux, mangue fraîche et coulis exotique.

Cookie moelleux & glace vanille

14

Cookie moelleux servi tiède et boule de glace vanille.

