



**BARROCO**

*Menu dégustation*

**SIX SERVICES - 85 PAR PERSONNE  
+69 ACCORD VIN**

**ŒUF MOLLET  
CÉSAR**

-

**CHAMPIGNONS DU QUÉBEC RÔTIS  
JUS DE CHAMPIGNON À L'AIL NOIR, CRÈME DE COMTÉ**

-

**TARTARE DE BOEUF  
CHIPS DE POMME DE TERRE ET POUDRE DE PICKLES À L'ANETH**

-

**PAELLA BARROCO  
CALAMAR, GAMBAS, PÉTONCLE, MORCILLA, CHORIZO, ROMESCO**

-

**MAGRET DE CANARD  
DE LA FERME HUDSON VALLEY (QC)  
MOUSSELINE CAROTTE AU MÉLILOT, JUS AUX ÉPICES**

-

**CRÉMEUX CHOCOLAT  
CONFIT DE CITRON, NOISETTES**



**BARROCO**

*Tasting menu*

SIX COURSES - 85 PER GUEST  
+69 WINE PAIRING

**OEUF MOLLET**

CAESAR

-

**ROASTED QUÉBEC MUSHROOMS**

MUSHROOM & BLACK GARLIC JUS, COMTÉ CREAM

-

**BEEF TARTARE**

POTATO CHIPS & DILL PICKLE POWDER

-

**PAELLA BARROCO**

CALAMARI, GAMBAS, SCALLOP, MORCILLA, CHORIZO, ROMESCO

-

**DUCK BREAST FROM  
HUDSON VALLEY FARM (QC)**

CARROT & SWEET CLOVER PURÉE, SPICED JUS

-

**CHOCOLATE CRÉMEUX**

CONFIT LEMON, HAZELNUTS