

Cafeteria y Creperia

Café PARIS

Menu





Entradas

Sopa de cebolla	₡3,895
Crema de papa	₡3,895
Focaccia con dip de cebollino	₡3,895
Bruschetta caprese	₡3,895

Sándwiches

SANDWICHES TRADICIONALES

PANES: INTEGRAL ₡3.450 · CÍABATTA ₡3,900

FRANCÉS ₡3,500 · PITA ₡3,600

ADICIONAL DE PAPAS A LA FRANCESA O SAZONADAS ₡1,000

- 1. Caprese** (Delicada combinación de mozzarella fresca, hoja de albahaca, pesto, tomate sin semilla, marinado en aceite de oliva y pimienta negra)
- 2. Jamón** (Delgadas rebanadas de jamón ahumado en una excelente combinación de queso amarillo o blanco, lechuga, tomate y aderezo de mostaza y mayonesa)
- 3. Light** (Lonjas de jamón de pavo finamente rebanadas con queso mozzarella, lechuga fresca, tomate en su punto mostaza y mayonesa light con estragon)
- 4. Roast Beef** (Jugosas lonjas de tierna carne roast Beef bañadas con mostaza, mayonesa, lechuga fresca y tomate en su punto)
- 5. Pastrami** (Delicioso proceso de carne ahumada sazonada con especias y servido con lechuga fresca, tomate en su punto, aderezo de mostaza y mayonesa)
- 6. Mano de piedra** (Generosa porción de carne con frijoles molidos, lechuga fresca, tomate en su punto, aderezo de mostaza, mayonesa y salsa inglesa)

SÁNDWICHES ESPECIALES

PANES INTEGRAL ₡4,850 · CÍABATTA ₡4,800

FRANCÉS ₡4,400 · PITA ₡4,500

- 1. Sandwich de la casa** (Combinación de tres carnes, papas a la francesa, queso con frijoles molidos, lechuga fresca, tomate en su punto, aderezo de mostaza, mayonesa y salsa inglesa)
- 2. Lomito** (relleno de tiernas fajitas de lomito salteado a la parrilla con queso mozzarella, lechuga tomate y un delicado aderezo de la casa)
- 3. Cafe París** (pan tostado de su elección relleno de pollo aderezado con su salsa de la casa, crujiente lechuga, tomate cherry, aceituna negras y aderezo de mostaza miel)
- 4. Club sándwich doble piso** (elaborado con pan cuadrado blanco, pollo aderezado, lonjas de jamón, rebanadas de queso mozzarella, lechuga fresca, tomate en su punto, perejil y aderezo de mostaza y mayonesa) ₡5.200
- 5. Carne Mechada** (delicioso emparedado preparado con carne mechada, lechuga, tomate, mayonesa y mostaza.
- 6. Italiano** (Elaborado con salami, peperoni, queso suizo, lechuga, tomate, pepinillo con aderezo de la casa)



Platos fuertes

- 1. New York** **¢10.495**
Corte de 300 Grs. de jugosa carne de res magra con excelente marmoleado parrillada al fuego justo aromatizada con mantequilla y pimienta
- 2. Churrasco** **¢9.495**
Perfecto corte de carne de res de 250 Grs. con una preparación única que no olvidarás aromatizada con mantequilla
- 3. Entraña** **¢10,895**
Excelente corte de res de 250 Grs. madurada a la perfección en el término de su elección, cocinada al fuego justo, aromatizado con Pimienta y especias
- 4. Medallón de Lomito Bourbon** **¢9,195**
(exquisito corte 250 grs. de jugoso lomito parrillado condimentado con aceite de oliva, pimienta negra, bañado con un coulis de vino oporto y vinagre balsámico.
- 5. Medallón de Lomito en Salsa de Hongos** **¢9,195**
(delicioso corte 250grs. de jugoso lomito delicadamente aderezado y parrillado, bañado en una exquisita salsa preparada con hongos y vino blanco.
- 6. Lomo Relleno** **¢8,495**
(jugoso corte de lomo, condimentado ligeramente y relleno de delgadas lonjas de jamón ahumado, queso mozzarella y tocineta bañada en su delicioso gravy de hongos.
- 7. Rollo de Pollo en Salsa Gravy** **¢6,995**
(tierno filete de pollo relleno de lonjas de jamón ahumado, queso mozzarella y tocineta, bañado con nuestra salsa gravy con hongos.
- 8. Arroz con Palmito** **¢4,995**
(acompañado con ensalada)
- 9. Pollo Apanado en Salsa Italiana** **¢6,500**
(corte ligeramente delgado de pechuga de pollo con una delgada capa de pan molido con parmesano y perejil, bañada en salsa italiana y gratinado con queso mozzarella.
- 10. Pechuga a la Parrilla** **¢6,500**
(jugoso corte ligeramente delgado y cocinado a fuego justo, aderezado delicadamente con limón y especias.
- 11. Salmón** **¢9,495**
(exquisito filete de salmón aderezado con limón y vino blanco, apanado delicadamente con quinoa.
- 12. Filete de Pescado Café París** **¢6,800**
(jugoso filete de pescado empanizado delicadamente con una capa de pan con parmesano y perejil, bañado en una generosa porción de nuestra salsa de tomates frescos y gratinado con queso mozzarella
- 13. Salmón en salsa de Eneldo** **¢9,495**
Exquisito corte parrillado delicadamente aromatizado con vino blanco y especias bañado en una delicada salsa de eneldo.
- 14. Medallón de Lomito al estilo mar y tierra** **¢11.995**
Excelente corte de 250 Grs. perfumado a la perfección y bañada en una Selecta salsa con camarones.
- 13. Albóndigas en Salsa Italiana** **¢5.200**

3 ACOMPAÑAMIENTOS A ELEGIR

- PURÉ
- VEGETALES
- ARROZ
- ENSALADA MIXTA
- PAPAS A LA FRANCESA

2 ACOMPAÑAMIENTOS PREMIUM A ELEGIR

- PAPAS SAZONADAS
- VEGETALES PARRILLADOS
- PASTA ALIOLI
- ESPÁRRAGOS PARRILLADOS

Pastas

PASTAS A ELEGIR: SPAGHETTI FETUCCINI, TAGLIATELLE O PENNE

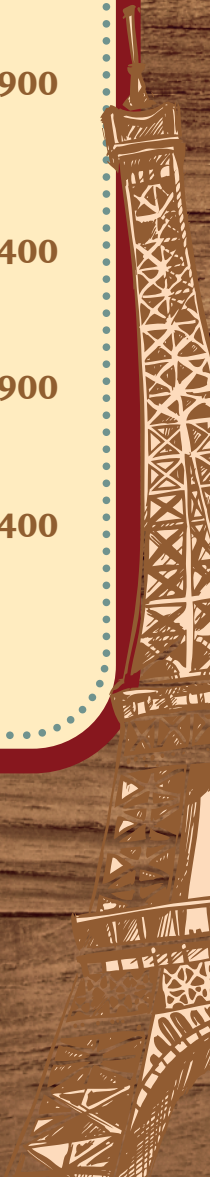
- 1. Ravioles** ¢5,400
(generosa porción de raviolas gratinados con hongos y queso mozzarella. Acompañados con pan de ajo elegir: bechamel, salsa italiana o salsa aurora)
- 2. Pasta a la italiana** ¢5,400
(exquisita pasta bañada con salsa de tomates frescos, aderezada con perejil, gratinado al horno, servida con pan de ajo y ensalada)
- 3. Pasta a la parisienne** ¢5,990
(Nuestra legendaria pasta al dente bañada en salsa bechamel con vino blanco y hongos, jamón, pollo y gratinada con queso mozzarella, servida con pan de ajo y ensalada)
- 4. Pasta frutti di Marí una pasta premium** ¢6,500
(pasta elaborada con un exquisito mix de mariscos salteados en vino tinto y bañados en salsa italiana)
- 5. Pasta a la bolognese legendario** ¢5,990
(una selecta combinación de ingredientes, carne molida en salsa italiana, gratinada con queso mozzarella)
- 6. Pasta a la Carbonara la auténtica** ¢5,990
(preparada delicadamente con huevo, tocino, queso parmesano, nata líquida, aceite de oliva virgen, champiñones y salpimentada servida con pan de ajo)
- 7. Pasta Caprese** ¢5,400
(suficiente porción de spaghetti al dente, aderezada con pesto de albahaca, hojas de albahaca, mozzarella frescos, tomate cherry, almendras tajadeadas y queso parmesano)
- 8. Fetuccini en salsa de tres quesos** ¢5,400
(generosa porción de fetuccini bañada en salsa de tres queso)
- 9. Lasagna de pollo** ¢5,600
(exquisita pasta bañada con nuestra salsa hecha en casa de su elección Italiana o bechamel gratinado con queso mozzarella y servida con pan de ajo y ensalada)
- 10. Lasagna Vegetariana** ¢5,990
Es una deliciosa y cremosa mezcla de ingredientes frescos, espinaca, palmito tomate Cherry, pimentón asado, perfumada ligeramente con albahaca, gratinada al horno con hongos y queso mozzarella.
- 11. Lasagna a la bolognese** ¢5,600
(exquisita pasta rellena de carne molida, marinada con vino tinto y especias, gratinada con queso mozzarella, servida con pan de ajo y ensalada)
- 12. Canelones rellenos de Espinaca** ¢5,400
Preparados finamente con espinaca queso ricotta y bañados en salsa Alfredo.

Ensaladas

- 1. Ensalada César** ¢5,995
(lechuga romana bañada con nuestros aderezo cesar hecho en casa, crotones, brunoise de queso mozzarella y pechuga de pollo sazonada con queso parmesano)
- 2. Ensalada Café París** ¢5,995
(delicioso combinación de lechugas mixtas repollo orgánico blanco y morado, zanahoria, servida con huevo duro, aguacate y nuestro aderezo original con semillas de sésamo negras y chips de tortilla)
- 3. Ensalada al Pesto** ¢5,995
(delicioso combinación de lechugas mixtas, cebolla morada, tomate cherry, huevo duro, pechuga de pollo parrillada, cortada finamente en julianas, servida fría con topping de almendras tajadeadas y bañada en nuestro original pesto de cilantro)

Crepas Saladas

- 1. Pollo** ¢5,500
(rellena de tierno pollo aderezado con especias, bañada con nuestra original salsa bechamel, hongos y gratinada al horno con queso mozzarella)
- 2. Palmito y espinaca** ¢5,995
(preparada con el delicado sabor de hojas de espinacas frescas, nuestro delicioso palmito aderezado especialmente para esta excelente combinación, bañada con salsa bechamel, hongos y gratinada al horno con queso mozzarella)
- 3. Pollo y Espagarragos** ¢5,995
(excelente combinación de ingredientes cocinados a la perfección bañada con salsa bechamel, hongos y gratinados al horno con queso mozzarella)
- 4. Grilled Crepa Camarones** ¢6,900
(original y legendaria, generosa porción de camarones parrillados ligeramente dando creación a exquisita Crepa bañada en salsa de mariscos, servida con ensalada verde y pan de ajo)
- 5. Lomito** ¢6,900
(lomito y hongos crimini aderezados con vino blanco y especias francesas, parrillados delicadamente y servidos en una deliciosa crepa bañada en salsa de hongos porcini, servida con ensalada verde y pan de ajo)
- 6. Suprema** ¢7,400
(finamente elaborada con nuestros cuatro ingredientes estrella; pollo, palmito, espinacas y espárragos, bañados en salsa bechamel, hongos y gratinada al horno con queso mozzarella, es única)
- 7. Mediterránea** ¢5,900
(preparada con nuestra receta original de salsa italiana rellena de brunoise de jamon ahumado, hongos y gratinada al horno con queso mozzarella)
- 8. Salmón** ¢7,400
(preparada con una generosa porción de salmón aromatizado delicadamente, bañada en salsa bechamel con gratin de queso mozzarella, pan de ajo y ensalada)



Crepas Dulces

¢5,500

1. Nutella Fresa

Una generosa porción de Nutella con jugosos trozos de fresas frescas bañada con salsa de chocolate, azúcar glass y coulis de fresas.

2. Suzette

Elaborado con una exquisita salsa a base de zumo de naranja, triple sec y jugo de naranja servida con crema chantilly.

3. Manzanas-Almendras

Rellena de tres deliciosos ingredientes dulce de leche, manzana y almendras tajadeadas.

4. Tiramisú

Preparada con un delicioso relleno a base de queso mascarpone, café y chocolate, servida con un glass de chocolate amargo y crema chantilly.

5. Crepa Hellene

Una tradicional de Francia. Exquisita crepa preparada con frescas capas de Peras salteadas, glaseadas con Cointreau, servidas con crema batida)

6. Crepa Café París

La frescura y calidad de nuestros ingredientes toman vida al elaborar la crepa de la casa, con manzana verde salteada, aromatizada con triple sec y canela servida con crema batida, puedes pedirla con dulce de leche y queso cremado

7. Crepa de frutos rojos

Frutas elaboradas con una deliciosa base de queso crema y nuestro mix de frutos rojos, No te la puedes perder

9. Crepa de chocolate

La simplicidad y el balance son la clave al preparar esta deliciosa crepa rellena de crema de queso aromatizada con maracuyá y fresas delicadamente maseradas

10. Crêpe de luxe

¢6,295

Preparada con una excelente combinación de Banana, Fresas, Kiwis, Mango, perfumada con licor de naranja servida con ganache de chocolate.

11. Banana Green Pie

Exquisita combinación de banana con crema de Queso Mascarpone, aromatizada con coulis de manzana canela, servida con helados de vainilla y nueces.

Adicionales

Jamón	¢750
Vegetales de temporada	¢900
Guarnición de Arroz	¢850
Guarnición de puré de papa	¢850
Pan de ajo simple	¢700
Pan de ajo supremo	¢1,100
Papas a la francesa	¢1,995
Papas sazonadas deluxe	¢2,400
Papas sazonadas	¢1,995