

PARIS

De Paris

PALACE
Brasserie
RESTAURANTE



ENTRADAS

- TARTA DE FOIE GRAS  
- ENSALADA DE ENDIVIAS  
- ENSALADA DE CAMARONES  
- CARACOLES DE BORGOÑA   
- OSTRAS EN SALSA MORNAY (en temporada)   
- GAMBAS DOS COCCIONES   
- CIGARRO A LOS DOS SALMONES   
- RAVIOLIS AL PISTACHE    

SOPAS

- DE MARISCO A LA BOULLABESA     
- DE CEBOLLA A LA FRANCESA   
- CAPUCHINO DE LANGOSTA     

PLATOS PRINCIPALES

- PETIT CHATEAUBRIAND    
- PATO SALMISTRADO CON VINO TINTO    
- RACK DE CORDERO PERSILLÉ    
- HOJALDRE DE BUEY CON CABELLO DE ÁNGEL     
- ASADO DE SALMÓN FRESCO   
- LOMITOS DE ROBALO CRUJIENTE    
- EL MAR Y LA TIERRA     
- MIL HOJAS RELLENAS DE RATATOUILLE   
- DE VERDURAS SOBRE COMPOTA DE TOMATE

POSTRES

- CRÈME BRÛLÉE  
- CREPAS SUZETTE   
- ISLA FLOTANTE  
- TARTA SACHER   
- CAJA SORPRESA DE BOMBONES  
- PLATO DE QUESOS EN SALSA DE UVA 
- VARIEDAD DE HELADOS   

- | | | | | |
|--|--|--|--|---|
|  Altramuces |  Apio |  Cacahuates |  Crustáceos |  Frutos De Cáscara |
|  Gluten |  Huevos |  Lacteos |  Moluscos |  Mostaza |
|  Pescado |  Sesamo |  Soja |  Sulfitos | |

El consumo de alimentos crudos, así como la elección del término de cocción para su carne son bajo su propio riesgo.

APPETIZERS

FOIE GRAS TARTE  

ENDIVE SALAD  

SHRIMP SALAD  

BURGUNDY ESCARGOTS   

OYSTERS IN MORNAY SAUCE (in season)   

PRAWNS TWO FIRINGS   

DUET OF SALMON CIGAR   

RAVIOLI ALLE PISTACHE    

SOUPS

BOUILLABAISSE     

FRENCH ONION SOUP   

LOBSTER CAPPUCINO     

ENTRÉES

PETIT CHATEAUBRIAND    

DUCK SALMISTRADO WITH RED WINE    

RACK OF LAMB WITH PARSLEY    

BEEF WELLINGTON WITH ANGEL
HAIR (SIAM PUMPKIN JAM)     

FRESH GRILLED SALMON   

CRUNCHY SEA BASS FILLET    

SURF'N'TURF     

VEGETABLE RATATOUILLE MILLE-
FEUILLE ON A TOMATO COMPÔTE   

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE  

CRÊPES SUZETTE   

ÎLE FLOTTANTE  

SACHER TORTE   

SURPRISE CHOCOLATE BOX  

CHEESE SELECTION WITH GRAPE SAUCE 

ASSORTED ICE CREAM   

 Lupin

 Celery

 Peanuts

 Crustaceans

 Tree Nuts

 Gluten

 Eggs

 Milk (Dairy)

 Molluscs

 Mustard

 Fish

 Sesame

 Soy

 Sulphites

The consumption of raw food, as well as the choice of the term cooking for your meat are at your own risk.

ENTRÉES

- TARTE AU FOIE GRAS  
- SALADE D'ENDIVES  
- SALADE DE CREVETTES  
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE   
- HUÎTRES SAUCE MORNAY (en saison)   
- CREVETTES DOUBLE CUISSON   
- CIGARE AUX DEUX SAUMONS   
- RAVIOLIS À LA PISTACHE    

SOUPES

- BOUILLABAISSE AUX FRUITS DE MER     
- SOUPE À L'OIGNON   
- CAPPUCCINO DE LANGOUSTE     

PLATS PRINCIPAUX

- PETIT CHATEAUBRIAND    
- SALMIS DE CANARD AU VIN ROUGE    
- CARRÉ D'AGNEAU PERSILLÉ    
- FEUILLETÉ DE BEUF AUX     
- VCHEVEUX D'ANGE
- RÔTI DE SAUMON FRAIS   
- FILETS DE LOUP DE MER CROUSTILLANT    
- LA MER ET LA TERRE     
- MILLEFEUILLES RATATOUILLE   
- SUR COMPOTE DE TOMATES

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE  
- CRÊPES SUZETTE   
- ÎLE FLOTTANTE  
- TARTE SACHER   
- BOÎTE SURPRISE DE CHOCOLATS  
- ASSIETTE DE FROMAGES AVEC 
- SAUCE AUX RAISINS
- GLACES VARIÉES   

- | | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  Lupin |  Céleri |  Arachides |  Crustacés |  Fruits à coque |
|  Gluten |  Œufs |  Lait (Produits laitiers) |  Mollusques |  Moutarde |
|  Poisson |  Sésame |  Soja |  Sulfites | |

La consommation d'aliments crus, ainsi que le choix du terme la cuisson de votre viande est à vos risques et périls.

VORSPEISEN

- FOIE GRAS PASTETE  
- ENDIVIENSALAT  
- KRABBENSALAT  
- BURGUNDER-SCHINECKEN   
- AUSTERN MORNAY (in der saison)   
- ZWEIERLEI GARNELEN   
- CANNELLONI MIT ZWEIERLEI LACHS   
- PISTAZIEN-RAVIOLI    

SUPPEN

- SUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN     
- À LA BOUILLABAISSSE
- FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE   
- CAPPUCCINO VON DER LANGUSTE     

HAUPTGERICHTE

- PETIT CHATEAUBRIAND    
- ENTENRAGOUT MIT ROTWEIN    
- LAMMCARRÉE MIT PETERSILIE    
- RINDERLENDE IM     
- BLÄTTERTEIGMANTEL
MIT KÜRBISKOMPOTT   
- FRISCHER GEGRILLTER LACHS    
- KNUSPRIGE WOLFSBARSCHFILETS     
- HIMMEL UND ERDE   
- RATATOUILLE-STRUDEL AUF TOMATENKOMPOTT

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE  
- CRÊPES SUZETTE   
- SCHWIMMENDE INSEL  
- SACHERTORTE   
- ÜBERRASCHUNGS-PRALINENSORTIMENT  
- KÄSEPLATTE MIT TRAUBENSAUCE 
- VERSCHIEDENE EISCREMES   

- | | | | | |
|---|--|--|--|--|
|  Lupinen |  Sellerie |  Erdnüsse |  Krebstiere |  Schalenfrüchte |
|  Gluten |  Eier |  Milch (Milcherzeugnisse) |  Weichtiere |  Senf |
|  Fisch |  Sesam |  Soja |  Sulfite | |

Der verzehr von rohkost sowie die ahl des begriffs
das kochen für ihr fleisch erfolgt auf eigenes risiko.

ANTIPASTI

- TARTINA DI PATÉ FOIE GRAS  
- INSALATA INDIVIA  
- INSALATA DI GAMBERI  
- LUMACHE ALLA BORGOGNA   
- OSTRICHE IN SALSA MORNAY (in stagione)   
- GAMBERI DUE COTTURE   
- SIGARO AI DUE SALMONI   
- RAVIOLI AL PISTACCHIO    

ZUPPE

- ZUPPA DI FRUTTI DI MARE ALLA BOUILLABAISSSE     
- ZUPPA DI CIPOLLA ALLA FRANCESE   
- CAPPUCCINO DI ARAGOSTA     

PIATTI PRINCIPALI

- PETIT CHATEAUBRIAND    
- ANATRA IN SALAMOIA CON VINO ROSSO    
- CARRÉ DI AGNELLO PERSILLÉ    
- SFOGLIA DI MANZO AI CAPELLI D'ANGELO     
- ARROSTO DI SALMONE FRESCO   
- FILETTI CROCCANTI DI BRANZINO    
- MARE E TERRA     
- MILLEFOGLIE DI RATATOUILLE CON SALSINA DI POMODORO   

DOLCI

- CRÈME BRÛLÉE  
- CRÊPES SUZETTE   
- ISOLA GALLEGGIANTE  
- TORTA SACHER   
- SCATOLA DI CIOCCOLATINI MISTI  
- PIATTO DI FORMAGGI MISTI CON CONFETTURA D'UVA 
- VARIETÀ DI GELATI   

- | | | | | |
|---|--|---|---|---|
|  Lupini |  Sedano |  Arachidi |  Crostacei |  Frutta a guscio |
|  Glutine |  Uova |  Latte (Latticini) |  Molluschi |  Senape |
|  Pesce |  Sesamo |  Soia |  Solforosa o Solfiti | |

Il consumo di cibi crudi, così come la scelta del termine di cottura della vostra carne, sono a vostro rischio e pericolo.

ЗАКУСКИ

- ПИРОГ ФУА-ГРА  
- САЛАТ ИЗ ЭНДИВИЯ (САЛАТНОГО ЦИКОРИЯ)  
- САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК  
- УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ   
- УСТРИЦЫ ПОД СОУСОМ МОРНЭ (сезонное предложение)   
- ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ   
- РУЛЕТЫ ИЗ ДВУХ ВИДОВ ЛОСОСЯ   
- РАВИОЛИ С ФИСТАШКАМИ    

СУПЫ

- СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ БУЙАБЕС     
- ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП   
- «КАПУЧИНО» ИЗ ЛАНГУСТА     

ВТОРЫЕ БЛЮДА

- СТЕЙК ШАТОБРИАН    
- УТИНАЯ ГРУДКА В ВИННОМ СОУСЕ    
- БАРАНЬИ РЁБРЫШКИ С ПЕТРУШКОЙ    
- ГОВЯДИНА В СЛОЁНОМ ТЕСТЕ     
- С ТЫКВЕННЫМ
ДЖЕМОМ
- ЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ   
- ФИЛЕ ЛАВРАКА В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ    
- МОРЕ И ЗЕМЛЯ     
- (ЛАНГУСТ И ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ)
- СЛОЁНЫЙ ПИРОГ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ ПОД
ТОМАТНЫМ СОУСОМ   

ДЕСЕРТЫ

- КРЕМ-БРЮЛЕ  
- БЛИНЧИКИ СЮЗЕТТ   
- ПЛАВАЮЩИЙ ОСТРОВ  
- ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ЗАХЕР   
- КОРОБКА-СЮРПРИЗ (КОНФЕТЫ)  
- АССОРТИ СЫРОВ В ВИНОГРАДНОМ СОУСЕ 
- МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ   

- | | | | | |
|--|---|--|--|---|
|  Люпин |  Сельдерей |  Арахис |  Ракообразные |  Орехи |
|  Глютен |  Яйца |  Молоко |  Моллюски |  Горчица |
|  Рыба |  Сезам |  Соя |  Сульфиты | |

Руководство и сотрудники отеля не несут ответственности, если вы употребляете сырые продукты и сами выбираете степень приготовления (прожарки) мяса.

Barceló
HOTELS & RESORTS