

SERVICIO EXPRESS A TU
CASA U OFICINA
AL BAJAR LA APLICACIÓN **UBER**
eats

BEBIDAS ♦ DRINKS

AGUA - WATER

750 ML - **€3.800**

San Pellegrino o Panna

NATURALES - NATURALS

PLÁSTICO - PLASTIC - 450 ML - **€2.100**

Té Verde Limón ♦ Té Verde Limón Zero ♦ Té Frío Limón ♦ Té Frío Melocotón

GASEOSAS - SOFT DRINKS

LATA - CAN - 350 ML - **€2.100**

Coca Cola Regular ♦ Coca Cola Light ♦ Coca Cola Zero ♦ Ginger Ale

CERVEZAS - BEERS

VIDRIO - GLASS

Bavaria Gold
€2.600

Bavaria Light
€2.600

Stella Artois
€3.500

Corona
€3.500

VINOS BLANCOS - WHITE WINE

BOTELLA - BOTTLE - 750 ML

Cavalier, Espumante
€15.800

Gaury Balette, Sauvignon Blanc
€22.700

D'Alamel, Chardonnay
€13.950

Veuve Clicquot Brut
€55.500

VINO TINTO - RED WINE

BOTELLA - BOTTLE - 750 ML

Koyle Gran Reserva,
Carménère
€19.550

Lagarde,
Malbec
€21.400

Domaine Coussergues,
Pinot Noir
€21.700

ENTRADAS ♦ APPETIZERS

PATÉ DE CAMPIÑA

Cebollas Caramelizadas, Pepinillos
Caramelized Onions, Cornichons
€6.000

TARTARE DE SALMÓN

Tartar de Salmón Fresco y
Ahumado, Eneldo
Fresh & Smoked Salmon Tartar, Dill
€7.400

ENSALADA CAMPESTRE

Lechugas Mixtas, Crutones con Ajo,
Tocineta, Aderezo de Vinagre de Manzana
*Lettuce, Garlic Croutons, Bacon, Apple
Vinegar Vinaigrette*
€5.200

ENSALADA CHAMPS ÉLYSÉES 🌿

Lechugas Mixtas, Fresas, Palmito, Aguacate,
Semillas de Marañón, Vinagreta de Frambuesa
*Mixed Lettuces, Strawberries, Hearts of Palm,
Avocado, Cashews, Raspberry Vinaigrette*
€5.500

ENSALADA CÉSAR

Lechuga Romana, Crutones,
Parmesano Reggiano
*Romaine Lettuce, Croutons,
Parmigiano-Reggiano*
€5.500

MIL HOJAS DE HONGOS

Hojaldre Relleno, Hongos Silvestres, Ajo,
Perejil, Cebolla, Crema Dulce
*Wild Mushrooms, Puff Pastry, Cream,
Garlic, Parsley, Onion*
€6.900

PLATOS FUERTES ♦ MAIN DISHES

SANDWICH DE LOMITO

Lomito a la Parrilla, Pan Francés, Queso Camembert, Higos, Mayonesa Dijon
Grilled Beef Fillet Sandwich, Camembert, Figs, Dijon Mayonnaise
€10.800

SANDWICH CROQUE-MONSIEUR

Emparedado Gratinado de Jamón y Queso, Papas a la Francesa
Grated Ham & Cheese Sandwich, French Fries
€7.800

ESTOFADO DE RES BOURGUIGNON

Estofado de Res con Salsa de Vino Tinto
Beef Stew, Red Wine Sauce

Guarnición a escoger | *Choice of side dish*

Papas a la Francesa - *French Fries* ♦ Arroz - *Rice* ♦ Puré de Papa - *Mashed Potatoes* ♦ Ratatouille
€14.500

SALMÓN A LA PARRILLA, SALSA DE BERROS

Salmón a la Parrilla, Coulis de Berros
Grilled Salmon, Watercress Coulis

Guarnición a escoger - *Choice of side dish*

Papas a la Francesa - *French Fries* ♦ Arroz - *Rice* ♦ Puré de Papa - *Mashed Potatoes* ♦ Ratatouille
€13.800

STEAK TARTARE

Clásico Tartar de Lomito Crudo, Papas a la Francesa
The Classic Raw Steak Tartare, French Fries
€12.000

POLLO EN SALSA DE MOSTAZA DIJON

Pechuga de Pollo a la Parrilla, Salsa de Mostaza Dijon
Grilled Chicken Breast, Dijon Mustard Sauce

Guarnición a escoger - *Choice of side dish*

Papas a la Francesa - *French Fries* ♦ Arroz - *Rice* ♦ Puré de Papa - *Mashed Potatoes* ♦ Ratatouille
€12.000

GUARNICIONES EXTRAS - EXTRA SIDES

Papas a la Francesa
French Fries
€2.500

Puré de Papa
Mashed Potatoes
€2.000

Ratatouille
€1.500

Arroz
Rice
€1.000

Hongos a la Provenzal
Provenzal Style Mushrooms
€3.200

Adicionales sin cargo - *Additional sides free of charge*

Mayonesa - *Mayo* ♦ Salsa de Tomate - *Ketchup* ♦ Mostaza - *Mustard*

POSTRE ♦ DESSERT

TARTA DE MANZANA TATIN

Tarta de Manzana Invertida
Upside Down Apple Tart
€4.850



Vegetariano



Libre de Gluten



L'Île
de France