

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

## 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

BOUILLABAISSÉ  
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

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  
HŪÎTRES SAUCE MORNAY (en saison)  
CREVETTES DOUBLE CUISSON  
CIGARE AUX DEUX SAUMONS  
RAVIOLIS À LA PISTACHE

## SOUPES

BOUILLABAISSÉ AUX FRUITS DE MER  
SOUPE À L'OIGNON  
CAPPUCINO DE LANGOUSTE

## PLATS PRINCIPAUX

PETIT CHATEAUBRIAND  
SALMIS DE CANARD AU VIN ROUGE  
CARRÉ D'AGNEAU PERSILLÉ  
FEUILLETÉ DE BEUF AUX CHEVEUX 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

## VORSPEISEN

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

## SUPPEN

SUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN  
À LA BOUILLABAISSE  
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

## 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 BOUILLABAISSE  
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

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



**Barceló**  
HOTELS & RESORTS