

PARIS·18

BRASSERIE

Desayuno

Le petit déjeuner

Omelette de Jamón de pierna y queso ementhal

2 huevos, acompañado de papas cambray salteadas en mantequilla a las finas hierbas y ajo.

\$ 189.00

Huevos Benedictinos

2 Huevos poche sobre english muffin y jamon de pavo, bañados con salsa holandesa

\$ 179.00

Huevos revueltos con Tocino

Acompañados de papas cambray a las finas hierbas

\$ 189.00

Huevos revueltos con jamón de pavo (Opción Salmón Ahumado)

Acompañados de pan de campo acompañado de papas cambray a las finas hierbas

\$ 199.00

Huevos al gusto 2 piezas

Revuelto natural, frito volteado o estrellado - acompañados de papas cambray a las finas hierbas con ajo

\$ 159.00

Croissant Croque Monsieur

Preparado en pan croissant con jamón de pierna y queso gruyere bañado con salsa bechamel acompañado de ensalda de mix de lechugas, arugula y tomate cherry con aderezo citrico

\$ 199.00

Croque Madame

Sandwich preparado en pan brioche con jamón de pierna y queso gruyere bañado con salsa bechamel y huevo frito acompañado de ensalda de mix de lechugas, arugula y tomate cherry con aderezo citrico

\$ 199.00

Quiche lorraine

Clásica tarta francesa de tocino y queso emmental acompañado de ensalada de arúgula y tomates cherry.

\$ 159.00

Pain Perdu

Tradicional tostada francesa con azucar glass, frutos rojos y helado de vainilla.

\$179.00

Hotcakes

2 deliciosos hotcakes con miel de abejas y compota de frutos rojos.

\$ 169.00

Bowl de frutas de temporada con overnigh oats

Frutas de temporada picada con overnight oat, granola y miel

\$ 149.00

Haz tu combinación

Desayuno 1

Croissant con mantequilla + jugo de naranja + café americano

\$ 99.00

Desayuno 2

Huevo al gusto + jugo de naranja + café de americano + pan dulce

\$ 219.00

Desayuno 3

Huevo al gusto + jugo de naranja + café de americano + Bowl de frutas de temporada

\$ 319.00

Consumos de más de \$350 por persona el café refil es cortesía.



PARIS·18

BRASSERIE

Pan dulce

consulta la disponibilidad

- Pain au chocolat
- Conchas
- Pan brioche
- Palmier
- Roles de canela y pasas
- Madalenas
(naturales o chocolate)

Pan salado

consulta la disponibilidad

- Baguette
- Fougasse
- Croissant
- Pan brioche
- Pan de campagne
- Pan de cereales



Bebidas - Menu des boissons

Café refill	\$70.00	Agua Natural El <u>Petén</u> 500ml	\$50.00
Café expresso	\$45.00	Agua Mineral Topo Chico 192ml	\$50.00
Café Expresso cortado	\$45.00	Agua Natural Evian 330ml	\$95.00
Café Americano	\$60.00	Agua Mineral Perrier 330ml	\$95.00
Café expresso doble	\$65.00	Coca Cola lata 330ml	\$50.00
Cappuccino	\$70.00	Coca cola Cero lata 330ml	\$50.00
Iced coffee	\$65.00	Fanta lata 330ml	\$50.00
Espresso Frappuccino	\$80.00	Sprite lata 330ml	\$50.00
Mocha Frappuccino	\$80.00	Jugo de Naranja	\$65.00
Té Twinings	\$55.00	Jugo de Piña	\$65.00
Té Menta natural	\$80.00	Jugo Verde	\$75.00
Chocolate Caliente	\$70.00	Jugo París 18	\$65.00



Entradas - Entrees

Clásico tartar de filete de res	\$ 189.00
Filete de res crudo picado y sazonado acompañado de yema de codorniz y pan rústico.	
Mini cocotte de confit de pato	\$ 189.00
Carnitas de pato confitado a baja temperatura sobre cama de sofrito de lentejas.	
Queso brie empanizado	\$ 249.00
8 piezas de queso brie empanizados acompañado de compota de frutos rojos.	
Moules - Frites	\$ 299.00
Mejillones al vino blanco con papas fritas	
Camarones Paris 18	\$ 299.00
6 piezas de camarones jumbo U12 cocido, servido frío con salsa tártara y cóctail sauce.	
Camarones a la provenzal	\$ 299.00
6 piezas de camarones jumbo U12 salteado con ajo, vino blanco, perejil y flameado con brandy	
Clásica sopa de cebolla	\$ 179.00
Sopa de cebollas servida con croutones de ajo gratinada con queso gruyere.	
Crema de Champignones Trufada	\$ 179.00
Deliciosa creacion del chef con champiñones salteados en mantequilla refinada con crema y aceite de trufa.	
Ensalada niçoise	\$ 379.00
Variedad de vegetales frescos, atún sellado, alcaparras, huevo duro, aceitunas con vinagreta a base de aceite de nuez y vinagre de vino tinto.	
Ensalada de betabel rostizado	\$ 189.00
Betabel levemente rostizada con aderezo cítrico, frutos secos y roquefort	

Sandwiches

Croissant Croque - Monsieur	\$ 199.00
preparado en pan croissant con jamon de pierna y queso gruyere bañado con salsa bechamel, acompañado de ensalda de mix de lechugas, arugula y tomate cherry con aderezo citrico	
Croque Madame.....	\$ 199.00
Sándwich preparado en pan brioche con jamón de pierna y queso gruyere bañado con salsa bechamel y huevo frito, acompañado de ensalda de mix de lechugas, arúgula y tomate cherry con aderezo cítrico	





PARIS·18

BRASSERIE

Platos Fuertes - Plats

Boeuf bourguignon \$379.00

Estofado de res, servido sobre una cama de puré de papas trufado.

Filete de pescado a la meunière \$449.00

con puré de coliflor rostizado.

Entrecôte a la pimienta \$499.00

340g de Filete New York con salsa secreta y papas a la francesa.

Magret de pato a la naranja \$459.00

Acompañado de coquecitas de brucasas rostizadas y mil hojas de papas crujiente

Rack de cordero a las finas hierbas \$559.00

Acompañado de ratatouille.



Postres - Dessert

Tarta de chocolate amargo y salted caramel \$189.00

Crème brûlée clásica \$179.00

Tarta tatin con helado de vainilla \$189.00

Peras al vino tinto con helado de vainilla \$199.00



Menu Niños - Menu des enfant

Exclusivo para niños menores de 10 años

Filete de res a la plancha con papas a la francesa \$149.00

Pescado empanizado con papas a la francesa \$149.00



PARIS·18

BRASSERIE

Cocteles Classicos

Americano	\$ 175.00	Cosmopolitan	\$ 175.00
Campari, vermouth tinto, soda		Vodka, triple sec, cranberry y limón	
Negroni	\$175.00	Caipirinha	\$175.00
Campari, ginebra, vermouth seco		Cachaca, limón y azúcar	
Bellini	\$189.00	Long island Iced Tea	\$175.00
Jugo de durazno y vino espumoso		Vodka, tequila, ginebra, ron, triple sec y coca cola	
Kir	\$189.00	Carajillo	\$175.00
Vino blanco y licor de casis		Licor 43 y café	
Kir Royal	\$189.00	Mojito	\$175.00
Vino espumoso y licor de casis		Ron, limón, menta y azúcar	
Spritz	\$189.00	Margarita	\$175.00
Aperol, vino espumoso y soda		Tequila, triple sec, limón	

Whisky - 2oz / Botella

Jw Etiqueta Roja	\$140.00
Jw Etiqueta Negra	\$245.00
Jw Etiqueta Verde	\$395.00
Jw Etiqueta Dorada	\$470.00
Jw Etiqueta Azul	\$1200.00
Buchanans Piña	\$280.00
Buchanans 12 años	\$225.00
Buchanans 18 años	\$395.00
Macallan 12 años	\$395.00
Glenfiddich 12 años	\$299.00

Tequila- 2oz / Botella

Don Julio 1942 Añejo	\$790.00
Don Julio 70	\$249.00
Don Julio Blanco	\$185.00
Don Julio Reposado	\$200.00

Ginebra - 2oz / Botella

Tanqueray	\$170.00
Tanteray Bossa Nova	\$199.00
Tanqueray Ten	\$260.00

Ron - 2oz / Botella

Captain Morgan Spiced	\$100.00
Havana Club 7 años	\$145.00
Havana Club Selección	\$350.00
Matusalen Gran Res. 15 años	\$165.00
Zacapa 23 años	\$265.00
Zacapa Centenario XO	\$799.00

Vodka - 2oz / Botella

Smirnoff	\$100.00
Smirnoff Guava	\$110.00
Absolut	\$110.00
Grey Goose	\$185.00
Belvedere	\$229.00

Mezcal - 2oz / Botella

Amarás Joven	\$165.00
Amarás Reposado	\$210.00
Unión Joven	\$170.00
Ojo de Tigre	\$180.00



PARIS·18

BRASSERIE

Vinos

Copas

Cava Flor de Rain Brut	\$150.00
Espumoso España	
Château Barbe Blaye	\$168.00
Blanco Francia	
Le Petit Claud Côte Bourg.	\$155.00
Tinto Francia	
Kopke 10 años	\$168.00
Generoso Portugal	

Espumosos, Blancos y Rosado

Cava Flor de Raim Brut	\$750.00
Espumoso España	
Crémant de Bordeaux Blanc Brut	\$1099.00
Espumoso Francia	
Moët Chandon Imperial	\$3999.00
Espumoso Francia	
Château Barbe Blaye	\$840.00
Blanco Francia	
Icus One Chardonnay	\$949.00
Blanco Mexico	
Sohler Philippe Riesling	\$1299.00
Blanco Francia	
Cheverny Rouge	\$1199.00
Rosado Francia	

Tintos

Le Petit Claud Côte Bourg.	\$690.00
Tinto Francia	
Casa Donoso Cab Sauvignon	\$749.00
Tinto Chile	
Beaujolais Village	\$1099.00
Tinto Francia	
Casa Madero 3V	\$1199.00
Tinto Mexico	
Terraza de los Andes Malbec	\$1299.00
Tinto Argentina	
Sohler Philippe Pinot Noir	\$1540.00
Tinto Francia	
Silvia Cellars Zinfandel	\$1599.00
Tinto USA	
Marqués de Riscal Reserva	\$1750.00
Tinto España	
Amarone della Valpolicella	\$2799.00
Tinto Italia	
Châteauneuf du Pape	\$3890.00
Tinto Francia	

Sin Alcohol

Agua Natural El Petén 500ml	\$50.00
Agua Mineral Topo Chico 192ml	\$45.00
Agua Natural Evian 330ml	\$90.00
Agua Mineral Perrier 330ml	\$90.00
Coca Cola lata 330ml	\$50.00
Coca cola Cero lata 330ml	\$50.00
Fanta lata 330ml	\$50.00
Sprite lata 330ml	\$50.00

Cafés y Té

Café espresso	\$45.00
Café Espresso cortado	\$45.00
Café Americano	\$60.00
Café espresso doble	\$65.00
Cappuccino	\$70.00
Té Twinings	\$55.00
Té Menta natural	\$70.00
Chocolate Caliente	\$70.00

