

# PRATOS DO NOSSO BISTRÔ

 <b>COUVERT</b> individual ..... 10, <i>Pão couvert, croissant de orégano, grissini de parmesão e manteiga.</i>
 <b>RISOTO DE COGUMELO</b> ..... 51, <i>Levíssimo e delicioso! Arroz arbóreo, parmesão e cogumelos</i>
<b>STROGONOFF</b> ..... 72, <i>Tiras de filé flambadas e cogumelos frescos. Um clássico do Press, aqui servido com fritas temperadinhas e arroz branco.</i>
<b>PAILLARD DE FILÉ</b> ..... 62, <i>Mignon com spaghetti ao molho gruyère.</i>
<b>PAILLARD DE FILÉ L'ANCIENNE</b> ..... 62, <i>Mignon ao molho L'Ancienne com batatas fritas crocantes ou legumes tostados.</i>
<b>FRANGO LIMONE</b> ..... 48, <i>Molho limone, batatas fritas crocantes, arroz de açafrão com amêndoas ou legumes tostados.</i>
<b>PICADINHO DE FILÉ</b> ..... 48, <i>Escondido no gratin de batata-doce com parmesão e saladinha.</i>
<b>SAINT PIERRE CROCANTE</b> ..... 60, <i>Com arroz de açafrão com amêndoas ou legumes tostados.</i>
<b>SAINT PIERRE À BELLE MEUNIÈRE</b> ..... 60, <i>Com manteiga, salsinha, champignon, alcaparras e arroz de açafrão com amêndoas ou legumes tostados.</i>

# ESPRESSOS DO PRESS

Nossos espressos são preparados com um blend de grãos tipo arábica da variedade Catuai Amarelo e Catuai Vermelho, todos provenientes da Fazenda Pessegueiro na região de Mogiana, no interior de São Paulo. Os grãos são colhidos manualmente quando estão maduros e são secos da maneira tradicional, ao sol, com a polpa conferindo uma doçura inigualável.

<b>ESPRESSO</b> ..... 7, <i>O saboroso espresso do Press extraído com 50 ml.</i>
<b>ESPRESSO DESCAFEINADO</b> ..... 9, <sup>50</sup> <i>Nosso tradicional espresso com 50 ml, sem cafeína.</i>
<b>ESPRESSO RISTRETTO</b> ..... 7, <sup>50</sup> <i>Como os italianos tomam. São 20 ml com os melhores óleos do café.</i>
<b>ESPRESSO CARIOCA</b> ..... 7, <i>O tradicional espresso, porém mais suave.</i>
<b>ESPRESSO ROMANO</b> ..... 7, <sup>50</sup> <i>Espresso com raspas de limão. Vale experimentar o sabor.</i>
<b>ESPRESSO COM PANNA</b> ..... 11, <sup>50</sup> <i>Espresso com uma porção de chantilly.</i>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b> ..... 10, <sup>50</sup> <i>O espresso duplo</i>
<b>ESPRESSO CARIOCA DOPPIO</b> ..... 10, <sup>50</sup> <i>O tradicional espresso duplo, porém mais suave.</i>
<b>ESPRESSO DOPPIO DESCAFEINADO</b> ..... 12, <i>O espresso duplo descafeinado naturalmente</i>
<b>ESPRESSO CORTADO</b> ..... 9, <i>Para os italianos, macchiato: espresso coberto com a crema do leite vaporizada</i>
<b>ESPRESSO CORTADO DOPPIO</b> ..... 11, <i>Macchiato doppio, nosso espresso duplo coberto com a crema do leite vaporizada</i>
<b>ESPRESSO ROMANO DOPPIO</b> ..... 11, <i>Espresso duplo com raspas de limão. Vale experimentar o sabor.</i>

# SALADAS

Saladas clássicas, delicadas e sofisticadas. Fresquinhas e montadas na hora, ideais para pedir com uma quiche, um vol au vent ou um de nossos sanduíches.

<b>SALADA NIÇOISE</b> ..... 39, <i>Talvez a mais clássica salada francesa. Ovos cozidos, atum, pimentão vermelho sem pele, azeitonas pretas, vagem holandesa, batatinhas tostadas e tomates sem pele e sem semente, sobre cama de alface americana e acompanhada de fatias de brioches e molho cítrico.</i>
<b>SALADA DIJON</b> ..... 39, <i>A salada mais pedida em nossos cafés e restaurantes. Mix de folhas, frango defumado, molho de maionese dijon, croutons e queijo gran padano.</i>
 <b>FOLHAS COLORIDAS</b> ..... 15, <i>Mix de folhas coloridas da estação, temperadas com vinagrete suave de mel e duas fatias de brioche.</i>
<b>MILÃO</b> ..... 39, <i>Mix de folhas, presunto de parma crocante, queijo suave fatiado grosso, toques de framboesa e croutons.</i>
<b>PADANNO</b> ..... 39, <i>Mix de folhas, mozzarella de búfala e grana padano ralado grosso, nozes, damascos e croutons.</i>
<b>SALADA DE CAMARÃO</b> ..... 62, <i>Mix de folhas e castanhas, camarões tostados, damasco, pepino cítrico e colheradas de sour cream.</i>

# CAFÉS ESPECIAIS GELADOS

<b>CAPPUCCINO ICE</b> ..... 19, <i>O Cappuccino do Press, gelado, numa deliciosa receita exclusiva.</i>
<b>FREDDO TRADIZIONALLE</b> ..... 21, <i>Sorvete de creme batido com um Press e coberto com creme chantilly. Pra beber no canudo.</i>
<b>FREDDO AL LIMONE</b> ..... 21, <i>Espresso batido com sorvete de creme e coberto com raspas de limão e creme chantilly. Super refrescante e diferente.</i>
<b>PRESS GELADO</b> ..... 8, <i>Espresso batido, cheio de espuma e gelado.</i>
<b>AFFOGATO</b> ..... 17, <i>Sorvete de creme, servido com um ristretto. Muito saboroso!</i>
<b>PRESS AND TONIC</b> ..... 12, <i>Nosso espresso servido com água tônica e gelo. Super refrescante.</i>
<b>INDOCHINA</b> ..... 20, <sup>50</sup> <i>Uma bebida deliciosa! Gelo de café, café gelado, leite condensado e leite de coco em copo alto.</i>
<b>PRESS SHAKE</b> ..... 24, <i>Como o shake americano: sorvete de creme batido com chocolate cremoso. Para beber de canudo!</i>

# CAFÉS VEGANOS

<b>LATTE PICCOLO</b> ..... 11,
<b>LATTE</b> ..... 13,
<b>PRESSPUCCININO</b> ..... 14,
<b>PRESSPUCCINO</b> ..... 16,
<b>COFFEE COCONUT</b> ..... 16,

# CHÁS

<b>CHAI LATTE</b> ..... 13,
<b>NACIONAIS</b> ..... 7,
<b>IMPORTADOS</b> ..... 9,

# REFRIS E REFRESCOS

<b>CHÁ GELADO</b> ..... 9, <i>Nossos deliciosos chás gelados, nos sabores: cítrico com frutas vermelhas ou hortelã.</i>
<b>SUCO NATURAL DE LARANJA</b> ..... 16,
<b>SUCO NATURAL DE LARANJA C/ MORANGO</b> ..... 18,
<b>LIMONADA SUÍÇA</b> ..... 14,
<b>REFRI</b> ..... 8,
<b>ÁGUA MINERAL</b> ..... 7, <i>Com ou sem gás.</i>
<b>ÁGUA TÔNICA</b> ..... 8, <sup>90</sup>

# CAPPUCCINOS E LATTES

Preparados por baristas do Press Café com leite fresco.

<b>CAFFÈ LATTE</b> ..... 12, <i>Espresso com leite, mais uma cobertura de leite cremoso na xícara maior.</i>
<b>CAFFÈ LATTE DESCAFEINADO</b> ..... 13, <i>Nosso saboroso latte sem cafeína.</i>
<b>CAFFÈ LATTE PEQUENO</b> ..... 10, <i>Espresso com leite, mais uma cobertura de leite cremoso na xícara do espresso.</i>
<b>CAFFÈ LATTE PEQUENO DESCAFEINADO</b> ..... 12, <i>Nosso saboroso latte na xícara pequena, descafeinado.</i>
<b>PRESSPUCCINO</b> ..... 15, <i>O verdadeiro cappuccino italiano feito por baristas campeões.</i>

<b>PRESSPUCCININO</b> ..... 11, <i>O clássico cappuccino, só que pequeno.</i>
<b>PRESSPUCCINO SPECIALE</b> ..... 16, <sup>50</sup> <i>Cappuccino da casa com mel campeiro, ristretto em dobro, gengibre e leite vaporizado.</i>
<b>CHANTILLY EM PORÇÃO</b> ..... 5,

# CHOCOLATE QUENTE

<b>CHOCOLATE</b> ..... 17, <sup>50</sup> <i>Chocolate quentinho e cremoso, como os do inverno europeu.</i>
<b>CHOCOLATE PEQUENO</b> ..... 11, <sup>50</sup> <i>Na xícara pequena do espresso.</i>

# DRINKS

<b>GIN BOMBAY</b> ..... 42,	<b>NEGRONI</b> ..... 42,
<b>GIN TÔNICA</b> ..... 33,	<b>MIMOSA</b> ..... 32,
<b>DRY MARTINI</b> ..... 35,	<b>KIR ROYAL</b> ..... 35,
<b>APEROL SPRITZ</b> ..... 35,	

# CAIPIRINHAS

<b>LIMÃO-TAITI</b> ..... 26, <i>Velho Barreiro Gold ..... 27, Smirnoff ..... 28, Absolut ..... 37,</i>	<b>LIMÃO-SICILIANO</b> com gengibre ..... 38, <i>Velho Barreiro Gold ..... 27, Smirnoff ..... 30, Absolut ..... 38,</i>	<b>MORANGO</b> ..... 29, <i>Velho Barreiro Gold ..... 29, Smirnoff ..... 31, Absolut ..... 40,</i>
---	--	---

# CERVEJAS

<b>CORONA long neck</b> ..... 16,
<b>STELLA long neck</b> ..... 15,
<b>BECKS long neck</b> ..... 16,

PEÇA NOSSA CARTA DE VINHOS COM OPÇÕES EM CÁLICE



# A CONFEITARIA DO PRESS

Sem lactose

Vegetariano

## PETITES DUCHESSE

Nossos petites duchesse, ou como são conhecidos hoje, éclairs, são produzidos com a clássica massa choux em diversos recheios deliciosos. Estão sempre prontos e novinhos para explodir na boca ao dar a primeira dentada. Podem ser encomendados em quantidades e formatos especiais, como miniaturas.

**PARIS BREST** ..... 19,

Massa choux assada com lascas de amêndoas e recheada com creme de amêndoas. Doce criado em 1891 por um chef confeitiro francês em homenagem à recém criada corrida de bicicletas que ia de Paris a Brest, por isso o formato redondo.

**ÉCLAIRS** com recheios de: ..... 9,  
Crème Pâtissière | Chocolate | Doce de Leite

**CAROLINAS** com recheios de: ..... 4,  
Crème Pâtissière | Chocolate | Doce de Leite

## VIENNOISERIE

A nossa viennoiserie segue as mais clássicas receitas europeias. São croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, palmiers e muitos outros produtos que remetem o paladar de quem os prova às mais conceituadas pâtisseries vienenses francesas. São todos produzidos diariamente na parte da tarde, para garantir o frescor, a crocância e as texturas.

**BRIOCHE** 3 unidades ..... 14,

Uma viennoiserie criada pelos franceses da Normandia no século XVI, o brioche lembra um pãozinho, porém com uma massa mais rica e saborosa. Três brioches quentinhos acompanhados de manteiga e geleia de frutas vermelhas.

**PAIN AUX RAISINS**

Também conhecidos como danichs, são recheados com creme patissiere e passas brancas. Com detalhes de glacê de limão-siciliano.

2 unidades ..... 12,

6 unidades ..... 30,

**PAIN AU CHOCOLATE** 2 unidades ..... 12,

Massa de brioche folhada assada, recheada com chocolate belga.

**PÃO DE QUEIJO FRANCÊS**

Especial e delicioso, feito com queijo gruyère.

3 unidades ..... 10<sup>50</sup>

9 unidades ..... 29,

**MADELEINE**

3 unidades ..... 9,

9 unidades ..... 24,

**CROISSANT CLÁSSICO** ..... 12,

Como os franceses gostam.

**CROISSANT RECHEADO** ..... 19,

Produzidos na nossa confeitaria, são recheados com presunto premium e fromage servido quentinho.

**PALMIER** ..... 13,

Aquela deliciosa orelha feita de massa folhada, bem fininha e crocante, sem igual.

12 minipalmiers ..... 35,

**GRISSINI DE QUEIJO** 10 unidades ..... 14,

**BOLO CHIFFON DE LIMÃO** ..... 9,

Ultramacio (fatia)

## MILLEFEUILLES

A tradicional receita de mil-folhas francesa, com massa folhada feita com a melhor das manteigas. Montadas de hora em hora para que estejam sempre crocantes e leves, nossas mil-folhas podem ser montadas em formatos grandes por encomenda.

**MIL-FOLHAS CLÁSSICAS NOS SEGUINTE SABORES:**

**CRÈME PÂTISSIERE** ..... 18,

**DOCE DE LEITE** ..... 18,

**MEIO A MEIO** (creme e doce de leite) ..... 18,

**MORANGO COM NATA** ..... 20,

**CHOCOLATE** ..... 18,

**MIL-FOLHAS DE SALMÃO** ..... 55,

## PIZZAS MUITO FININHAS

**CAPRESE** ..... 32,

Molho de tomate italiano, mozzarella, rodela de tomate e manjeriço sobre uma crocante massa fininha.

**CHILLI** ..... 32,

Molho de tomate italiano, mozzarella e pimenta-vermelha sobre uma crocante massa fininha.

**NAPOLI** ..... 33,

Deliciosa massa fininha e crocante, coberta com molho de tomate, presunto em tirinhas, mozzarella e orégano.

## VERRINES

As verrines são doces servidos em copinhos para que você veja as diferentes camadas. Elas são geladinhas e misturam cores, sabores e texturas.

**MANJAR DE MORANGO** ..... 20, | **TIRAMISÙ** ..... 22, | **TORTA DE LIMÃO** ..... 19,

## TARTES E GATEAUX

Nossas tortas, tarteletes, mousses e outras delícias de pâtisserie europeia. Podem ser encomendadas em quantidades maiores e nos formatos pequeno, médio ou levadas congeladas como sobremesa.

**DUE LATTE** ..... 19,

Torta de biscoito jocond de amêndoas recheada com ganaches de chocolate branco e chocolate meio-amargo.

**TARTE TRUFFE** ..... 22,

Fina camada de brownie coberta com trufas de chocolate meio-amargo e ao leite e chantilly de chocolate com crocantes de amêndoas caramelizadas.

**TARTE AU CHOCOLAT AMER** ..... 19,

Exclusiva combinação de camadas de mousse de chocolate meio-amargo intercaladas com creme de leite condensado. Vale a pena experimentar.

**CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS** ..... 18,

O tradicional cheesecake com toque especial do Press. Massa crocante, recheio que desmancha na boca, coberto com deliciosa calda de frutas vermelhas.

**ÓPERA** ..... 17,

Doce tipicamente europeu com biscoito de amêndoas, creme de café e ganache de chocolate.

**BUNDLE POMME** ..... 17,

Doce europeu muito sofisticado, de maçã e creme marzipan, acompanhado de creme chantilly.

**HOLANDESA** ..... 19,

Uma torta individual de creme holandês e biscoito crocante de mel, coberta de chocolate

**APPLE PIE** ..... 17,

Tortinha de maçã, a tradicional. Igual à da vovó Donald.

**TARTE À LA CRÈME D'ORANGE ET CAFÉ** ..... 19,

Torta de laranja recheada com creme de café e gomos de laranja, biscoito jocond de chocolate embebido em licor e base sablé.

**PETIT GÂTEAU** ..... 22,

O petit gâteau do Press, acompanhado com sorvete de vanila.

**PETIT GÂTEAU DIET** ..... 29,

Feito especialmente para quem faz restrição de açúcar. Servido com sorvete de creme diet (sem adição de açúcar) e calda de chocolate diet.

## QUICHES E VOL AU VENTS

Nossas quiches também seguem receitas europeias. E nossos vol au vents são de derreter na boca. As quiches e os vol au vents também podem ser encomendados. São perfeitos para uma delicada refeição.

**QUICHE ALHO-PORÓ** ..... 24,

**VOL AU VENT DE COGUMELOS** ..... 29,

**VOL AU VENT DE CREME DE PALMITO** ..... 23,

## CASSE-CROUTE

Alguns clássicos sanduíches franceses preparados na hora. Para quem quer fazer uma delicada refeição ou um lanche.

**CROQUE MONSIEUR** ..... 34,

Croque de crocante pão de forma com presunto premium e queijo gruyère, tudo gratinado no forno. Um clássico das pâtisseries e cafeterias francesas.

**CROQUE MADAM** ..... 37,

O croque monsieur coberto com um ovo estalado.

**BAGUETTE PARIS** ..... 29,

Baguete crocante recheada de tomate concassé, queijo brie francês, rúculas frescas, uma pitada de flor do sal e manteiga.

**BAGUETTE JAMBON À L'OS-BEURRE AU FROMAGE** ..... 29,

Nada como uma baguete crocante recheada com presunto premium, fromage e manteiga.

**BAGUETTE DIJON** ..... 31,

Como a salada, só que dentro de uma baguete crocante.

**PETIT BAGUETTE JAMBON À L'OS-BEURRE AU FROMAGE** ..... 12,

Um sanduíchininho petit recheado com presunto premium, fromage e manteiga.

**CROISSANT RECHEADO** ..... 19,

Produzidos na nossa confeitaria, são recheados com presunto premium e fromage, quentinhos e fresquinhos, iguais aos de Punta.

## PRESSTI HOUR

**TAÇAS DE ESPUMANTE, DE VINHO BRANCO OU TINTO EM DOSE DUPLA.** ..... 32,

### COMBINADOS PERFEITOS PARA ACOMPANHAR AS TAÇAS DUPLAS!

**COMBINADO 2 PESSOAS** ..... 40,

4 grissinis de parmesão; 2 gougères de camarão; 2 mini vol au vent de cogumelo; 2 mini mil-folhas de salmão; palitinhos de cenoura e pepino ao molho de iogurte e hortelã

**COMBINADO 4 PESSOAS** ..... 75,

8 grissinis de parmesão; 4 gougères de camarão; 4 mini vol au vent de cogumelo; 4 mini mil-folhas de salmão; palitinhos de cenoura e pepino ao molho de iogurte e hortelã

## HORÁRIOS

SEGUNDA A SÁBADO 10h às 21h

DOMINGOS 10h às 20h