

PRATOS DO NOSSO BISTRÔ

 COUVERT individual 11, <i>Pão couvert, croissant de orégano, grissini de parmesão e manteiga.</i>
 RISOTO DE COGUMELO 54, <i>Levíssimo e delicioso! Arroz arbóreo, parmesão e cogumelos</i>
STROGONOFF 76, <i>Tiras de filé flambadas e cogumelos frescos. Um clássico do Press, aqui servido com fritas temperadinhas e arroz branco.</i>
PAILLARD DE FILÉ 66, <i>Mignon com spaghetti ao molho gruyère.</i>
PAILLARD DE FILÉ L'ANCIENNE 66, <i>Mignon ao molho L'Ancienne com batatas fritas crocantes ou legumes tostados.</i>
FRANGO LIMONE 52, <i>Molho limone, batatas fritas crocantes, arroz de açafrão com amêndoas ou legumes tostados.</i>
PICADINHO DE FILÉ 52, <i>Escondido no gratin de batata-doce com parmesão e saladinha.</i>
SAINT PIERRE CROCANTE 64, <i>Com arroz de açafrão com amêndoas ou legumes tostados.</i>
SAINT PIERRE À BELLE MEUNIÈRE 64, <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.

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

CAPPUCCINOS E LATTES

Preparados por baristas do Press Café com leite fresco.

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

DRINKS

GIN BOMBAY 42,	NEGRONI 42,
GIN TÔNICA 33,	MIMOSA 32,
DRY MARTINI 35,	KIR ROYAL 35,
APEROL SPRITZ 35,	

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.

SALADA NIÇOISE 41, <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>
SALADA DIJON 41, <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>
 FOLHAS COLORIDAS 16, <i>Mix de folhas coloridas da estação, temperadas com vinagrete suave de mel e duas fatias de brioche.</i>
MILÃO 41, <i>Mix de folhas, presunto de parma crocante, queijo suave fatiado grosso, toques de framboesa e croutons.</i>
PADANNO 41, <i>Mix de folhas, mozzarella de búfala e grana padano ralado grosso, nozes, damascos e croutons.</i>
SALADA DE CAMARÃO 63, <i>Mix de folhas e castanhas, camarões tostados, damasco, pepino cítrico e colheradas de sour cream.</i>

CAFÉS ESPECIAIS QUENTES

CAFÉ COADO HARIO V60 12,
IN LOVE 13, <i>Em uma metade do copo, Press, na outra metade, leite condensado. É só mexer e delirar.</i>
MOCACCINO 17, <i>Espresso, chocolate cremoso e leite vaporizado coberto com raspas de chocolate meio-amargo.</i>
BLACK LOVE 12, <i>A incrível combinação do espresso ristretto e o nosso exclusivo e delicioso chocolate quente na xícara do espresso.</i>
BLACK LOVE DOPPIO 16, ⁵⁰ <i>Espresso e o delicioso chocolate na xícara maior, coberto com raspas de chocolate meio-amargo.</i>
ESPRESSO AVELÃ 20, <i>O nosso saboroso doppio com creme de avelã e chantilly fresco.</i>
CAFÉ COM PIMENTA 23, <i>Pimenta da Jamaica, massala, amaretto e leite condensado. Criação: Lorena Caleffi.</i>
IRISH COFFEE 26, <i>O verdadeiro café irlandês: whiskey, café, calda de açúcar mascavo e nata fresca batida na hora. Simplesmente Maravilhoso!</i>

PRESSPUCCININO 11, <i>O clássico cappuccino, só que pequeno.</i>
PRESSPUCCINO SPECIALE 16, ⁵⁰ <i>Cappuccino da casa com mel campeiro, ristretto em dobro, gengibre e leite vaporizado.</i>
CHANTILLY EM PORÇÃO 5,
CHOCOLATE QUENTE 17, ⁵⁰ <i>Chocolate quentinho e cremoso, como os do inverno europeu.</i>
CHOCOLATE PEQUENO 11, ⁵⁰ <i>Na xícara pequena do espresso.</i>

CAIPIRINHAS

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

CAFÉS ESPECIAIS GELADOS

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

CAFÉS VEGANOS

LATTE PICCOLO 11,
LATTE 13,
PRESSPUCCININO 14,
PRESSPUCCINO 16,
COFFEE COCONUT 16,

CHÁS

CHAI LATTE 13,
NACIONAIS 7,
IMPORTADOS 9,

REFRIS E REFRESCOS

CHÁ GELADO 9, <i>Nosso delicioso chá gelado, no sabor: cítrico com frutas vermelhas.</i>
SUCO NATURAL DE LARANJA 16,
SUCO NATURAL DE LARANJA C/ MORANGO 20,
LIMONADA SUÍÇA 15,
REFRI 9,
ÁGUA MINERAL 7, ⁹⁰ <i>Com ou sem gás.</i>
ÁGUA TÔNICA 9,
KUMBUCHA red fruits, pink lemonade 16, <i>or pineapple with ginger.</i>

PEÇA NOSSA
CARTA DE VINHOS
COM OPÇÕES
EM CÁLICE

CERVEJAS

CORONA long neck 17,
STELLA long neck 16,
BECKS long neck 17,



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 20,

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

ÉCLAIRS com recheios de: 10,
Crème Pâtissière | Chocolate | Doce de Leite

CAROLINAS com recheios de: 5,
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 15,

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 13,
6 unidades 32,

PAIN AU CHOCOLATE 2 unidades 13,

Massa de brioche folhada assada, recheada com chocolate belga.

PÃO DE QUEIJO FRANCÊS

Especial e delicioso, feito com queijo gruyère.

3 unidades 11,
9 unidades 30,

MADELEINE

3 unidades 9,
9 unidades 24,

CROISSANT CLÁSSICO 13,

Como os franceses gostam.

CROISSANT RECHEADO 20,

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

PALMIER 14,

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

12 minipalmiers 37,

GRISSINI DE QUEIJO 10 unidades 15,

BOLO CHIFFON DE LIMÃO 10,

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 19,

DOCE DE LEITE 19,

MEIO A MEIO (creme e doce de leite) 19,

MORANGO COM NATA 20,

CHOCOLATE 18⁵⁰

MIL-FOLHAS DE SALMÃO 59,

PIZZAS MUITO FININHAS

CAPRESE 34,

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

NAPOLI 35,

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 21, | **TIRAMISÙ** 23,

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 20,

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

TARTE TRUFFE 23,

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 20,

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

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS 20,

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

ÓPERA 19,

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

BUNDLE POMME 19,

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

HOLANDESA 20,

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

APPLE PIE 18,

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

TARTE À LA CRÈME D'ORANGE ET CAFÉ 20,

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

PETIT GÂTEAU 23,

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

PETIT GÂTEAU DIET 30,

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 25,

VOL AU VENT DE COGUMELOS 30,

VOL AU VENT DE CREME DE PALMITO 24,

CASSE-CROUTE

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

CROQUE MONSIEUR 38,

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 39,

O croque monsieur coberto com um ovo estalado.

BAGUETTE PARIS 30,

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 30,

Nada como uma baguete crocante recheada com presunto premium, tomate concassé, rúculas frescas, fromage e manteiga

BAGUETTE DIJON 35,

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

PETIT BAGUETTE JAMBON À L'OS-BEURRE AU FROMAGE 13,

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

CROISSANT RECHEADO 20,

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 42,

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 79,

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