



A CONFEITARIA DO PRESS

Sem lactose

Vegetariano

Vegano

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, <i>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.</i>
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, <i>Uma viennoiserie criada pelos franceses da Normandia no século XVI, o brioche lembra um pãozinho, porém com uma massa mais rica e saborosa. Três brioques quentinhos acompanhados de manteiga e geleia de frutas vermelhas.</i>	MADELEINE 9, 3 unidades 24, 9 unidades
PAIN AUX RAISINS 13, <i>Também conhecidos como danishes, são recheados com creme patissiere e passas brancas. Com detalhes de glacê de limão-siciliano.</i>	COISSANT CLÁSSICO 13, <i>Como os franceses gostam.</i>
PAIN AU CHOCOLATE 2 unidades 13, <i>Massa de brioche folhada assada, recheada com chocolate belga.</i>	COISSANT RECHEADO 20, <i>Produzidos na nossa confeitaria, são recheados com presunto premium e fromage servido quentinho.</i>
PÃO DE QUEIJO FRANCÊS 11, <i>Especial e delicioso, feito com queijo gruyère.</i>	PALMIER 14, <i>Aquela deliciosa orelha feita de massa folhada, bem fininha e crocante, sem igual.</i>
3 unidades 30, 9 unidades	12 minipalmiers 37,
	GRISSINI DE QUEIJO 10 unidades 15,
	BOLO CHIFFON DE LIMÃO 10, <i>Ultramacio (fatia)</i>

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 SABORES:

CRÈME PÂTISSIERE 19,
DOCE DE LEITE 19,
MEIO A MEIO (creme e doce de leite) 19,
MORANGO COM NATA 20,
CHOCOLATE 18 ⁵⁰

MIL-FOLHAS DE SALMÃO DEFUMADO E SOUR CREAM 4 unidades 59,

O melhor do Press na versão salgada e pra comer com a mão. A NOSSA massa folhada, tiras de salmão defumado e creme azedo. É entrada e também é perfeita para acompanhar uma taça de espumante.

PRESSTI HOUR

segunda a sábado, das 17h às 21h

TAÇAS DE ESPUMANTE, DE VINHO BRANCO OU TINTO EM DOSE DUPLA 36,

COMBINADOS PERFEITOS PARA ACOMPANHAR AS TAÇAS DUPLAS!

COMBINADO 2 PESSOAS 45, <i>4 grissinis de parmesão; 2 sanduichinhos caprese; 2 mini vol au vent de gruyère, nozes, geleia de frutas vermelhas e parma crocante; 2 carolinas com sour cream, salmão defumado e citronete de pepino japonês</i>	COMBINADO 4 PESSOAS 75, <i>8 grissinis de parmesão; 4 sanduichinhos caprese; 4 mini vol au vent de gruyère, nozes, geleia de frutas vermelhas e parma crocante; 4 carolinas com sour cream, salmão defumado e citronete de pepino japonês</i>
---	---

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, <i>Torta de biscoit jocond de amêndoas recheada com ganaches de chocolate branco e chocolate meio-amargo.</i>	BUNDLE POMME 19, <i>Doce europeu muito sofisticado, de maçã e creme marzipan, acompanhado de creme chantilly.</i>
TARTE TRUFFE 25, <i>Fina camada de brownie coberta com trufas de chocolate meio-amargo e ao leite e chantilly de chocolate com crocantes de amêndoas caramelizadas.</i>	HOLANDESA 20, <i>Uma torta individual de creme holandês e biscoito crocante de mel, coberta de chocolate</i>
TARTE AU CHOCOLAT AMER 20, <i>Exclusiva combinação de camadas de mousse de chocolate meio-amargo intercaladas com creme de leite condensado. Vale a pena experimentar.</i>	APPLE PIE 18, <i>Tortinha de maçã, a tradicional. Igual à da vovó Donald.</i>
CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS 22, <i>O tradicional cheesecake com toque especial do Press. Massa crocante, recheio que desmancha na boca, coberto com deliciosa calda de frutas vermelhas.</i>	TARTE À LA CRÈME D'ORANGE ET CAFÉ 20, <i>Torta de laranja recheada com creme de café e gomos de laranja, biscoit jocond de chocolate embebido em licor e base sablé.</i>
ÓPERA 19, <i>Doce tipicamente europeu com biscoit de amêndoas, creme de café e ganache de chocolate.</i>	PETIT GÂTEAU 23, <i>O petit gâteau do Press, acompanhado com sorvete de vanilla.</i>
PALHA ITALIANA 14, <i>Uma delícia preparada com leite condensado, nozes e puro chocolate.</i>	PETIT GÂTEAU DIET 30, <i>Feito especialmente para quem faz restrição de açúcar. Servido com sorvete de creme diet (sem adição de açúcar) e calda de chocolate diet.</i>

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,

CASSE-CROUTE

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

CROQUE MONSIEUR 38, <i>Croque de crocante pão de forma com presunto premium e queijo gruyère, tudo gratinado no forno. Um clássico das pâtisseries e cafeterias francesas.</i>
CROQUE MADAM 39, <i>O croque monsieur coberto com um ovo estalado.</i>
BAGUETTE PARIS 30, <i>Baguete crocante recheada de tomate concassé, queijo brie francês, rúculas frescas, uma pitada de flor do sal e manteiga.</i>
BAGUETTE JAMBON À L'OS-BEURRE AU FROMAGE 30, <i>Nada como uma baguete crocante recheada com presunto premium, rodelas de tomate, rúculas frescas, fromage e manteiga.</i>
BAGUETTE DIJON 35, <i>Como a salada, só que dentro de uma baguete crocante.</i>
BAGUETTE CAPRICHADA 36, <i>A nossa baguete fresquinha com queijo duplo derretido, tomates secos e rúcula.</i>
BAGUETTE MAGRINHA 39, <i>Para poupar calorias sem poupar sabor. Baguete recheada com queijo duplo, peito de peru light, tomate e alface fresca.</i>
BAGUETTE MUNIQUE 37, <i>Baguete quentinha. Dentro, uma crocante salsicha Endler, queijo duplo derretido e manteiga. Maravilhosa!</i>
PETIT BAGUETTE JAMBON À L'OS-BEURRE AU FROMAGE 13, <i>Um sanduichinho petit recheado com presunto premium, fromage e manteiga.</i>
COISSANT RECHEADO 20, <i>Produzidos na nossa confeitaria, são recheados com presunto premium e fromage, quentinhos e fresquinhos, iguais aos de Punta.</i>

PIZZAS MUITO FININHAS

CAPRESE 34, <i>Molho de tomate italiano, mozzarella, rodelas de tomate e manjeriço sobre uma crocante massa fininha.</i>
NAPOLI 35, <i>Deliciosa massa fininha e crocante, coberta com molho de tomate, presunto em tirinhas, mozzarella e orégano.</i>

HORÁRIOS

SEGUNDA A SÁBADO 10h às 21h
DOMINGOS 10h às 20h

PRATOS DO NOSSO BISTRÔ

COUVERT individual 11, <i>Pão couvert, croissant de orégano, grissini de parmesão e manteiga.</i>	GRATIN DE FILÉ 55, <i>Picadinho com molho coberto com purê de batata-doce com parmesão. Acompanha saladinha.</i>
SANTORINI PASTA NOVO 50, <i>Talharim com vegetais tostados, sour cream e raspas de limão-siciliano.</i>	SAINT PIERRE CROCANTE 64, <i>Com arroz de açafraão com amêndoas ou legumes tostados.</i>
RISOTO DE COGUMELO 60, <i>Levíssimo e delicioso! Arroz arbóreo, parmesão e cogumelos.</i>	SAINT PIERRE À BELLE MEUNIÈRE 65, <i>Com manteiga, salsinha, champignon, alcaparras e arroz de açafraão</i>
PAILLARD DE FILÉ 69, <i>Mignon com talharim ao molho gruyère.</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 L'ANCIENNE 69, <i>Mignon ao molho L'Ancienne com batatas fritas crocantes ou legumes tostados.</i>	RISOTO DE CAMARÃO COM AMÊNDOAS NOVO 80, <i>Uma combinação tão deliciosa quanto infalível: limão-siciliano, camarões salteados e amêndoas tostadas</i>
FRANGO LIMONE 52, <i>Molho limone, batatas fritas crocantes, arroz de açafraão com amêndoas ou legumes tostados.</i>	

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.

QUICHE ALHO-PORÓ 25,
VOL AU VENT DE FILÉ (picadinho) 22,
MINI VOL AU VENT 8 UNIDADES 55,

4 Dijon: frango defumado, molho Dijon e parmesão; 4 Milão: crocante de Parma, geleia de frutas vermelhas, nozes, queijo Gruyère e sour cream

PERFEITOS PARA UMA DELICADA REFEIÇÃO.

QUICHE DE ALHO-PORÓ 35, <i>com saladinha de folhas, tomatinhos e crocante de pão.</i>
VOL AU VENT DE FILÉ 30, <i>(picadinho) com saladinha de folhas, tomatinhos e crocante de pão.</i>
VOL AU VENT DE PALMITO 35, <i>com saladinha de folhas, tomatinhos e crocante de pão.</i>

ESPRESSOS DO PRESS

Nossos espressos são preparados com um blend de grãos tipo arábica da variedade Catuaí Amarelo e Catuaí 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. ⁵⁰ <i>O saboroso espresso do Press extraído com 50 ml.</i>	ESPRESSO DOPPIO 10. ⁵⁰ <i>O espresso duplo</i>
ESPRESSO DESCAFEINADO 9. ⁵⁰ <i>Nosso tradicional espresso com 50 ml, sem cafeína.</i>	ESPRESSO CARIOCA DOPPIO 10. ⁵⁰ <i>O tradicional espresso duplo, porém mais suave.</i>
ESPRESSO RISTRETTO 8, <i>Como os italianos tomam. São 20 ml com os melhores óleos do café.</i>	ESPRESSO DOPPIO DESCAFEINADO 12, <i>O espresso duplo descafeinado naturalmente</i>
ESPRESSO CARIOCA 7. ⁵⁰ <i>O tradicional espresso, porém mais suave.</i>	ESPRESSO CORTADO 9, <i>Para os italianos, macchiato: espresso coberto com a crema do leite vaporizada</i>
ESPRESSO ROMANO 8, <i>Espresso com raspas de limão. Vale experimentar o sabor.</i>	ESPRESSO CORTADO DOPPIO 11, <i>Macchiato doppio, nosso espresso duplo coberto com a crema do leite vaporizada</i>
ESPRESSO COM PANNA 12, <i>Espresso com uma porção de chantilly.</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 13, <i>Espresso com leite, mais uma cobertura de leite cremoso na xícara maior.</i>	PRESSPUCCINO 16, <i>O verdadeiro cappuccino italiano feito por baristas campeões.</i>
CAFFÈ LATTE DESCAFEINADO 16, <i>Nosso saboroso latte sem cafeína.</i>	PRESSPUCCININO 11, <i>O clássico cappuccino, só que pequeno.</i>
CAFFÈ LATTE PEQUENO 10, <i>Espresso com leite, mais uma cobertura de leite cremoso na xícara do espresso.</i>	PRESSPUCCINO SPECIALE 17, <i>Cappuccino da casa com mel campeiro, ristretto em dobro, gengibre e leite vaporizado.</i>
CAFFÈ LATTE PEQUENO DESCAFEINADO 13, <i>Nosso saboroso latte na xícara pequena, descafeinado.</i>	CHANTILLY EM PORÇÃO 5,

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 13, <i>A incrível combinação do espresso ristretto e o nosso exclusivo e delicioso chocolate quente na xícara do espresso.</i>
BLACK LOVE DOPPIO 18, <i>Espresso e o delicioso chocolate na xícara maior, coberto com raspas de chocolate meio-amargo.</i>

GELADOS

CAPPUCCINO ICE 19, <i>O Cappuccino do Press, gelado, numa deliciosa receita exclusiva.</i>	AFFOGATO 18, <i>Sorvete de creme, servido com um ristretto. Muito saboroso!</i>
FREDDO TRADIZIONALE 21, <i>Sorvete de creme batido com um Press e coberto com creme chantilly. Pra beber no canudo.</i>	PRESS AND TONIC 12, <i>Nosso espresso servido com água tônica e gelo. Super refrescante.</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>	INDOCHINA 20. ⁵⁰ <i>Uma bebida deliciosa! Gelo de café, café gelado, leite condensado e leite de coco em copo alto.</i>
PRESS GELADO 8, <i>Espresso batido, cheio de espuma e gelado.</i>	PRESS SHAKE 24, <i>Como o shake americano: sorvete de creme batido com chocolate cremoso. Para beber de canudo!</i>
	COFFEE COCONUT 18, <i>Gelo de café, leite de coco, leite de aveia e um espresso levemente adoçado com açúcar mascavo (vegano).</i>

DRINKS

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

CAIPIRINHAS

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

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 45, <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 brioche e molho cítrico.</i>
SALADA DIJON 43, <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>
SALADA MILÃO 43, <i>Mix de folhas, presunto de parma crocante, queijo suave fatiado grosso, toques de framboesa e croutons.</i>
SALADA PADANO 43, <i>Mix de folhas, mozzarella de búfala e grana padano ralado grosso, nozes, damascos e croutons.</i>
SALADA DE CAMARÃO 69, <i>Mix de folhas e castanhas, camarões tostados, damasco, pepino cítrico e colheradas de sour cream.</i>

CAFÉS VEGANOS

LATTE PICCOLO 12,
LATTE 14,
PRESSPUCCININO 14,
PRESSPUCCINO 16,

CHOCOLATE QUENTE

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

CHÁS

NACIONAIS 8,
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 frutas vermelhas, pink lemonade 16, <i>e abacaxi com gengibre.</i>

PEÇA NOSSA CARTA DE VINHOS COM OPÇÕES EM CÁLICE

CERVEJAS

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