

LE BISTROT
DE
PARIS



Bienvenue au Bistrot de Paris, ici nous vous accueillons dans une ambiance chaleureuse et decontractée, plongée dans un décor unique et convivial.

Venez découvrir la cuisine du moment, raffinée, gastronomique moderne mais aussi traditionnelle avec une carte élaborée par le chef Français Jean-Claude Fromont.

Nous proposons les meilleurs produits de chaque saison, toujours frais et privilégiant les producteurs locaux. Mais aussi des vins représentatifs des grandes régions vinicoles Françaises.

Bienvenido al Bistrot de Paris, aquí te damos la bienvenida en un ambiente cálido y relajado, sumergido en una decoración única y amigable.

Venga a descubrir la cocina del momento, refinada, moderna pero también la gastronomía tradicional con un Menú preparado por el chef francés Jean-Claude Fromont.

Ofrecemos los mejores productos de cada temporada, siempre frescos y privilegiando productores locales. Pero también vinos que representan las grandes regiones vinícolas francesas.

Welcome to the Bistrot of Paris, here we welcome you in a warm and relaxed atmosphere, dive into a unique and friendly decor.

Come discover the cuisine of the moment, refined, modern but also traditional gastronomy with a menu prepared by the French chef Jean-Claude Fromont.

We offer the best products of each season, always fresh and privileging local producers. But also wines representing the great French wines regions.



Menu Bistrot

Duo €9950 - Trio €12950

Salade du Jour

Ensalada del día · Salad of the day

Soupe de Poissons

Sopa de Pescado · Fish Soup

Pâté de Campagne

Paté Campesino · Country Pate

Cocktail de Crevettes

Cóctel de Camarones · Shrimps Cocktail

Tartare de Boeuf Pommes Frites

Clásico Steak Tartar con Papas Fritas
Classic Steak Tartar with French Fries

Filet de Poisson Meunière

Filete de Pescado con Mantequilla,
Limón y Perejil · Fish Filet with Butter,
Lemon and Parsley

Steak Pommes Frites

Lomo Ancho con Papas a la Francesa
Beef Steak with French Fries

Fricassée de Poulet "Bourguignonne"

Fricase de Pollo "Bourguignonne"
Chicken Fricassée "Bourguignonne"

Crème Brulée

Crème Brulée · Crème Brulée

Profiteroles

Profiteroles · Profiteroles

Moelleux au Chocolat

Volcán de Chocolate · Chocolate Cake

Menu Gastro

Duo €16950 - Trio €19950

Escargots Façon Bourgogne

Caracoles Horneados con Mantequilla
de Ajo y Perejil · Baked Snails with Garlic
and Parsley Butter

Soupe à l'Oignon

Sopa de Cebolla Gratinada
French Onion Soup

Carpaccio de Boeuf

Carpaccio de Res · Beef Carpaccio

Terrine de Crevettes

Terrina de Camarones · Shrimps Terrine

Entrecôte de Boeuf Pommes Frites

Rib Eye con Papas Fritas
Rib Eye with French Fries

Corvina Sauce aux Capres

Filete de Corvina en Salsa de Alcaparras
Corvina Filet in Caper Sauce

Pavé de Saumon Grillé

Trozo de Salmón Asado
Grilled Piece of Salmon

Blanquette de Veau

Estofado de Ternera con Arroz
Veal Stew with Rice

Tarte Tatin

Tarta Tatin · Tatin Pie

Poire au Vin Rouge

Pera en Vino Tinto · Pear in Red Wine

Cheesecake au Chocolat

Tarta de Queso con Chocolate
Chocolat Cheesecake



Les Assiettes

À Partager - Para Compartir - To Share

	Petite Pequeña Small	Grande Grande Large
Assiette du Pêcheur Tartar de Atún, Salmon Ahumado, Cóctel de Camarones, Remoulade de Mejillones · Tuna Tartar, Smoked Salmon, Shrimps Cocktail, Remoulade of Mussels	¢11900	¢18500
Assiette de Charcuterie Jamon Serrano, Saucisson, Rillettes, Pâté de Campagne Serrano Ham, Sausage, Rillete, Country Pate	¢11900	¢18500
Assiette de Fromages Surtido de Quesos con Pan hecho en Casa Cheese Assortment with Homemade Bread	¢12900	¢19500
Assiette Végétarienne Vegetales Salteados y Crudités con Queso Parmesano y Vinagre Balsámico · Sauteed Vegetables and Crudités with Parmesan Cheese and Balsamic Vinegar	-	¢11500
Assiette Mixte Combinación de Dos Assiettes de su selección Combination of Two Assiettes of your selection	-	¢19500

Salades - Ensaladas

Salade du Bistrot Lechuga, Espinaca, Huevo Duro, Hongos, Cebolla Roja, Tocineta, Crotones con Aderezo Francés · Lettuce, Spinach, Hard Boiled Egg, Mushrooms, Red Onions, Bacon, Croutons with French Dressing	¢4650	¢7950
Salade Lyonnaise Lechuga Frisée, Tocineta, Crutones con Ajo, Huevo Pochado, Aderezo de Vinagre de Mostaza · Frisée Lettuce, Bacon, Garlic Croutons, Poached Egg, Mustard Vinegar Vinagrette	¢4650	¢7950
Salade César Lechuga Romana, Pollo Salteado, Crutones, Parmesano Reggiano Romaine Lettuce, Sauteed Chicken, Croutons, Parmegiano Reggiano	¢5950	¢8450
Salade Niçoise Mesclun de Lechugas, Tomates, Chile dulce, Anchoas, Aceitunas, Atún, Vainicas, Albahaca Lettuce Mesclun, Tomatoes, Pepper, Anchovy, Olives, Tuna, Green Beans, Basil	¢5950	¢8450
Salade Chèvre Chaud Pan, Tomates Cherry, Queso de Cabra, Nueces, Tomillo Bread, Cherry Tomatoes, Goat Cheese, Nuts, Thyme	¢4650	¢7950



Hors d'Oeuvre

Aperitivos - Appetizers

Soupe de Poissons Sopa de Pescado Fish Soup	¢5500
Pâté de Campagne Paté Campesino Country Pate	¢5500
Terrine de Crevettes Terrina de Camarones Shrimps Terrine	¢6500
Soupe à l'Oignon Sopa de Cebolla Gratinada French Onion Soup	¢6500
Escargots de Bourgogne Caracoles Horneados con Mantequilla de Ajo y Perejil Baked Snails with Garlic and Parsley Butter	¢6500
Cocktail de Crevettes Cóctel de Camarones Shrimps Cocktail	¢6500
Tartare de Thon Tartar de Atún Tuna Tartar	¢6500
Moules Frites Mejillones, Vino Blanco, Cebolla, Perejil con Papas Fritas Mussels, White Wine, Onion, Pearsley with French Fries	¢7500
Carpaccio de Boeuf Carpaccio de Res con Almendras y Tomates Secos Beef Carpaccio with Almonds and Dried Tomatoes	¢6500
Camembert Rôti Camembert Rostizado con Miel, Lechuga y Pan Tostado con Ajo. Roasted Camembert with Honey, Lettuce and Toasted Bread with Garlic.	¢7500



Les Cocottes

Los Guisos - The Stews

Blanquette de Veau Riz Estofado de Ternera con Arroz Veal Stew with Rice	€13500
Fricassée de Saumon et Crevettes Sauce Nantua et Basilic Fricase de Salmón y Camarones con Salsa Nantua y Albahaca Salmon and Shrimps Fricassée with Nantua Sauce and Basil	€15500
Boeuf Bourguignon Purée Carne de Res Bourguignon con Puré de Papas Bourguignon Beef with Purée	€14500
Navarin d'Agneau Printanier Estofado de Cordero con Vegetales en Salsa Provençal Lamb Stew with Vegetables in Provençal Sauce	€15500

Spécialités de la Maison

Especialidades de la Casa - House Specialties

Filet de Boeuf Sauce au Vin Lomito de Res en Salsa de Vino Tinto Beef Tenderloin with Red Wine Sauce	€14500
Magret de Canard Sauce au Poivre Pechuga de Pato con Salsa de Pimienta Duck Breast with Pepper Sauce	€18500
Poêlée Catalane Cazuela de Pulpo y Papas al Estilo Catalán Catalan Style Octopus and Potatoes Casserole	€15500
Gambas Flambées au Cognac Langostinos flameados con Coñac, con Vegetales y Arroz Prawns flambéed with Cognac, with Vegetables and Rice	€16500



Les Plats

Platos Fuertes - Main Course

Fricassée de Poulet "Bourguignonne" Fricase de Pollo al estilo "Bourguignonne" (con Vino Tinto) Chicken Fricassée "Bourguignonne's style" (with Red Wine)	¢8500
Steak Pommes Frites Lomo Ancho con Papas a la Francesa Beef Steak with French Fries	¢8500
Tartare de Boeuf Pommes Frites Clásico Steak Tartar con Papas Fritas Classic Steak Tartar with French Fries	¢9000
Fetuccini aux Crevettes Pasta Fetuccini con Salsa de Tomate Seco y Camarones a la Crema Fetuccini Pasta with Dried Tomato Sauce and Creamed Shrimps	¢9000
Filet de Poisson Meunière Filete de Pescado con Mantequilla, Limón y Perejil. Fish Filet with Butter, Lemon and Parsley	¢9500
Entrecôte de Boeuf Pommes Frites Rib Eye con Papas Fritas Rib Eye with French Fries	¢14500
Pavé de Saumon Grillé Trozo de Salmón Asado Grilled Piece of Salmon	¢14000
Corvina Sauce aux Capres Filete de Corvina en Salsa de Alcaparras Corvina Filet in Caper Sauce	¢14500

Tous les plats sont servis avec deux accompagnements au choix.
Tout accompagnement supplémentaire: ¢2000
Assiette de Frites, Légumes Sautés, Riz et Purée Maison

Todos los platos son servidos con dos acompañamientos de su selección.
Todo acompañamiento adicional: ¢2000
Orden de Papas Fritas, Vegetales Salteados, Arroz y Puré Casero

All dishes are served with two side dishes of your choice.
Any additional: ¢2000
French Fries, Sauteed Vegetables, Rice and Homemade Purée



Snacks - Bocadillos

Croque-Monsieur Maison Emparedado Gratinado de Jamon y Queso Ham and Cheese Sandwich	¢4650
Fish and Chips Pescado y Papas Fritas Fish and Chips	¢4650
Sandwich Saumon Chèvre Emparedado de Salmón Ahumado con Queso de Cabra Smoked Salmon Sandwich with Goat Cheese	¢5500
Quiche du Jour Quiche del Día Quiche of the Day	¢3650

Desserts - Postres

Crème Brulée Crème Brulée Crème Brulée	¢3500
Tarte Tatin Tarta Tatin Tatin Pie	¢4000
Profiteroles Profiteroles Profiteroles	¢4000
Moelleux au Chocolat Volcán de Chocolate Chocolate Cake	¢4000
Cheesecake au Chocolat Tarta de Queso con Chocolate Chocolat Cheesecake	¢4000
Poire au Vin Rouge Pera al Vino Tinto Red Wine Poached Pear	¢4500
Café Gourmand Mezcla de Postres y Café Mix of Desserts with a Coffee	¢7500



Boissons

Bebidas - Beverages

Chaud - Caliente - Hot

Espresso	¢1200
Café Americano	¢1200
Café Doble	¢1500
Café Latte	¢1800
Capuccino	¢2000
Té, Leche	¢1200

Eau - Agua - Water

Club Soda	¢1500
Agua Panna 500ml	¢3500
Agua Panna 750ml	¢4500
San Pellegrino 500ml	¢3500
San Pellegrino 750ml	¢4500

Naturales	¢2500
Piña, Fresa, Sandía	

Sodas	¢1500
Coca-Cola, Coca Light, Sprite, Ginger Ale, Fresca	

Bières - Cerveza - Beer

Imperial, Imperial Light, Pilsen	¢1800
Bavaria Gold, Bavaria Light	¢2000
Corona	¢2500

Aperitivos

Cordials

Kir	¢3100
Kir Royal (Cava)	¢5000
Campari	¢4000
Martini Rosso	¢2500
Martini Blanco	¢2500
Aperol Spritz	¢4400
Ricard	¢3100
Sangría	¢3800

Cocktails

Cocteles

Margarita	¢3800
Mojito	¢3800
Daiquiri	¢3800
Piña Colada	¢3800
Negroni	¢4400
Mai Tai	¢3800
Cuba Libre	¢3100
Caipirinha	¢3800
Gin and Tonic	¢3800
Moscow Mule	¢4400
Old Fashioned	¢5000
Espresso Martini	¢5600

Sans Alcohol - Sin Licor - Alcohol-Free

Virgin Mojito	¢2500
Piña Colada	¢2500
Lemonada	¢2500
Creamsicle	¢2500



Liqueurs

Licores - Liquors

Rhum - Ron - Rum

Bacardi Blanco	¢2900
Bacardi Oro	¢2900
Centenario 12 años	¢3500
Flor de Caña 12 años	¢4500
Zacapa 23 años	¢6000

Tequila

Cuervo Clásico	¢3100
Cuervo Oro	¢3900
1800 Añejo	¢4400
Don Julio Blanco	¢5000
Patrón Reposado	¢5600

Vodka

Smirnoff	¢2500
Absolut	¢3100
Ketel One	¢5600
Grey Goose	¢5600

Ginebra - Gin

Beefeater	¢3100
Bombay Sapphire	¢3800
Tanqueray	¢3800
Hendrick's	¢5600

Scotch Whisky

Dewar's	¢3100
Johnny Red	¢3100
Johnny Black	¢5000
Chivas Regal 12 años	¢5000
Jack Daniels	¢5000
Jameson Irish whisky	¢5000
Grand Old Parr	¢5000

Digestivos - Digestifs

Kahlua	¢3000
Bailey's	¢3500
Sambucca	¢3500
Amaretto	¢4000
Cointreau	¢5000
Frangelico	¢4500
Grand Marnier	¢7500
Cognac Hennessy	¢6000
Patron XO Café	¢6000



Le mot 'Bistrot' et son origine

Un bistrot (ou bistro) est un petit café, un débit de boissons pouvant parfois offrir des services de restauration.

Le mot a également donné naissance au concept de «bistronomie» ou gastronomie de bistrot: à Paris, mais aussi dans toute la France, et aujourd'hui dans toute l'Europe, des chefs cuisiniers célèbres offrent une cuisine inventive mais proposée à des prix abordables, car pratiquée dans des lieux moins protocolaires, à mi-chemin entre la grande cuisine et la brasserie.

De nos jours dans les grandes villes comme Paris, les bistros ont beaucoup changé. Des couleurs vives, un parquet rustique et du mobilier design prennent place au sein d'espaces ouverts, aérés et conviviaux.

Les bistros historiquement lieu de passage, sont aujourd'hui de véritables espaces de détente, de discussions, de débats où il n'est pas rare de rester quelques heures, voire toute la nuit.

Origen de la palabra 'Bistrot'

Un bistrot (del francés bistrot o bistro) o tasca es un pequeño establecimiento popular de Francia, donde se sirven bebidas alcohólicas, café, quesos y otras bebidas. Pueden ser también pequeños restaurantes de comidas a precios económicos.

El bistró tradicional es simplemente una tasca, una taberna o un garito de París, que servía sobre todo vino. A lo largo del siglo XX, el turismo lo fue convirtiendo en un punto de referencia del modo de vida parisino.

El bistró francés no tiene un estilo de comida definido aunque, por su origen obrero y popular, siempre ha servido platos tradicionales, hechos con alimentos frescos y considerados saludables. El menú de los bistrós, al igual que su decoración, se ha ido renovando hasta llegar a ser a menudo elegante, debido al auge de la comida tradicional y regional.

El término "bistrót" se ha extendido a otros países, en los que se suele referir a establecimientos de reciente creación cuya cocina se basa en platos clásicos.

Origin of the word 'Bistrot'

A bistrot or bistro, is, in its original Parisian incarnation, a small restaurant, serving moderately priced simple meals in a modest setting. Bistros are defined mostly by the foods they serve.

Bistros likely developed out of the basement kitchens of Parisian apartments where tenants paid for both room and board. Landlords could supplement their income by opening their kitchen to the paying public. Menus were built around foods that were simple, could be prepared in quantity and would keep over time. Wine and coffee were also served.

Today, Bistros are mostly still part of the hospitality industry. They are often connected to hotels, bars and pubs. They still often serve cheaper simplified menus and/or menus that are not tied down to a specific cultural cuisine.

