

CAFÉ DE PARÍS

• LE BISTRO •

SABADOS DE 20-30 A 23-00 HORAS

CARTA

Bienvenida con

Copa de Champagne y nuestro "croque monsieur"

Degustación quesos

Brie des Ducs y Morbier con panes rústicos y mermelada de higos

Principal

*Entrecot de ternera asturiana IGP
de la ganadería Casa Bartuelo, con la salsa y receta original
de "Café de París 1942"*

Acompañamiento

*Ensalada de primeros brotes
y puré de patata al estilo Robuchon con galleta de queso.*

Postre

Tarta Tatin

Agua Mineral Incluida

UN PLATO ÚNICO

Esta receta clásica tiene su origen en el París de los años 30 cuando Monsieur Roubier y su esposa, propietarios del restaurante Le Cag d'Or situado en Ginebra, Suiza, pusieron a punto la hoy famosísima salsa para acompañar una pieza de carne, esta receta pasó su hija, quien se casó con Arthur-François Dumont, propietario del restaurante Café de París al que transmitió la receta que fue ganando popularidad. En 1942 a raíz del éxito obtenido, François Dumont tomó la decisión de ofrecer el Entrecote Café de Paris como único plato, una fórmula que continúa intacta hasta nuestros días.

38€

por persona, IVA incluido



PALACIO DE AVILÉS

BY MELIA HOTELS