

PANADERÍA · REPOSTERÍA · CAFÉ



EL PARISINO

DESAYUNOS

TODOS NUESTROS HUEVOS SON DE GALLINAS DE PATIO, ALIMENTADAS ORGÁNICAMENTE

LAS FÓRMULAS

CONTINENTAL

Dos huevos estrellados o revueltos, acompañados de salsa ranchera. **Q 55.00**

CHAPÍN

Dos huevos estrellados o revueltos, frijoles volteados, queso panela a la plancha, plátanos fritos y salsa ranchera. **Q 75.00**

Nueva

DESAYUNO BRITISH

Dos huevos estrellados o revueltos, dos salchichas inglesas, frijoles en salsa de tomate, tomate rostizado, tocino. **Q 89.00**

TOSTADAS DE HUEVOS RANCHEROS

Dos huevos estrellados sobre tortilla frita, frijoles negros, queso seco, tocino, aguacate, cilantro y salsa ranchera. **Q 79.00**

HUEVOS TIBIOS Y SUS MOUILLETES

Pan tostado cortado en tiritas con mantequilla. **Q 49.00**

HUEVOS EN SU NIDO

Dos huevos cocidos al horno en canastita de papa rallada y queso suizo; escójalos con: tocino, salmón ahumado o salsa de champiñones. **Q 89.00**

HUEVOS SHAKSHUKA

Dos huevos cocinados en salsa shakshuka, plato mediterráneo elaborado en una salsa de tomate con especias y hierbas aromáticas, un poco spicy. **Q 79.00**

HUEVOS GOURMET

Dos huevos estrellados con tiras de tocino y un toque de crema. **Q 69.00**

HUEVOS LIGHT

Dos claras de huevo estrelladas o revueltas con tomate y cebolla, acompañadas de salsa ranchera. **Q 49.00**

OMELETTE

Agregue dos, tres o cuatro ingredientes de su elección: jamón, tocino, queso emmental, tomate, cebolla o cebollín, champiñones o chile pimiento, salsa ranchera.
2 ingredientes. **Q 59.00**
3 ingredientes. **Q 65.00**
4 ingredientes. **Q 69.00**

LOS OMELETTE *Signature*

OMELETTE DE CHAMPIÑONES, QUESO SUIZO Y ALBAHACA. Q 65.00

OMELETTE DE ZUCCHINI, CHILE PIMIENTO, KALE Y QUESO DE CABRA. Q 69.00

TODOS NUESTROS DESAYUNOS Y OMELETES VIENEN ACOMPAÑADOS DE PAN, MANTEQUILLA, MERMELADA, CAFÉ, JUGO DE NARANJA Y SON SERVIDOS TODO EL DÍA.

LOS BENEDICTINOS

HUEVOS BENEDICTINOS

con jamón. **Q 89.00**
con salmón ahumado. **Q 95.00**

HUEVOS BENEDICTINOS A LA FLORENTINA

Espinaca salteada, huevos pochés, salsa bechamel con queso suizo gratinado. **Q 89.00**

PÍDALOS CON ENGLISH MUFFIN SIN GLUTEN, SUPLEMENTO Q 15.00

LOS BAGELS

SALMÓN AHUMADO

Dos bagels tostados con queso crema, cebolla morada y alcaparras. **Q 95.00**

Nueva

HUEVO REVUELTO CON QUESO Y TOCINO

Dos bagels tostados con dos huevos revueltos y tocino. **Q 75.00**

LOS SÁNDWICHES DE DESAYUNO

SÁNDWICH DE HUEVO REVUELTO CON QUESO SUIZO Y TOCINO

Dos huevos revueltos con queso emmental y tocino entre dos english muffins tostados. **Q 75.00**

SÁNDWICH DE HUEVO ESTRELLADO, TOMATE ROSTIZADO, ESPINACA Y QUESO DERRETIDO

Pan de molde integral tostado, tomate rostizado, espinaca fresca, y queso derretido cubierto de un huevo estrellado. **Q 75.00**



DESAYUNO BRITISH



TOSTADAS DE HUEVOS RANCHEROS



SÁNDWICH DE TOSTADAS A LA FRANCESA

LOS TARTINES DE DESAYUNO

TARTINE DE AGUACATE Y TOMATE CONFITADO CON HUEVO POCHÉ

Guacamole, tomate confitado y dos huevos pochés sobre dos rodajas de pan de antaño tostado. **Q 65.00**

TARTINE DE HUEVO REVUELTO CREMOSO CON QUESO DE CABRA

Huevo revuelto cremoso con queso de cabra, tomate confitado y berro fresco sobre dos rodajas de pan de antaño tostado. **Q 85.00**

Nuevo

TARTINE DE QUARTET DE HONGOS CON HUEVO POCHÉ

Dos huevos pochés con nuestro mix de hongos, arúgula, queso emmental sobre dos rodajas de pan de antaño tostado. **Q 89.00**

LOS PANQUEQUES Y TOSTADAS A LA FRANCESA

Nuevo

PANQUEQUES CLÁSICOS

Tres panqueques, frutas de temporada, mantequilla y jarabe de maple. **Q 65.00**

PANQUEQUES RELLENOS DE NUTELLA

Tres panqueques, Nutella, fresas y jarabe de maple. **Q 79.00**

PANQUEQUES CON ARÁNDANOS Y NUECES PECANAS

Tres panqueques con arándanos, jarabe de maple con mantequilla y pecanas. **Q 95.00**

BRIOCHE PERDUE CON CREMA CHANTILLY

Dos tostadas a la francesa preparadas con nuestro brioche, acompañadas de fresas caramelizadas y crema chantilly de vainilla. **Q 59.00**

Nuevo

SÁNDWICH DE TOSTADAS A LA FRANCESA CON BANANO Y NUTELLA

Dos tostadas a la francesa con nuestro brioche, topping crujiente, banano, Nutella, jarabe de maple. **Q 85.00**

TODOS NUESTROS BENEDICTINOS, BAGELS, SÁNDWICHES Y TARTINES DE DESAYUNO, PANQUEQUES Y TOSTADAS A LA FRANCESA VIENEN ACOMPAÑADOS DE CAFÉ Y JUGO DE NARANJA

LOS SMOOTHIE BOWLS

MANGO, COCO Y MARACUYÁ

Bowl de desayuno realizado con un smoothie de mango, maracuyá, leche de coco y decorado con rodajas de banano fresco, escamas de coco y nuestra granola. **Q 65.00**

Nuevo

PIÑA, BANANO Y FRAMBUESA

Bowl de desayuno realizado con un smoothie de piña, banano, fresa con leche de almendra y decorado con fresas, granola y nueces pecanas. **Q 65.00**

DESAYUNO INFANTIL

HUEVO ESTRELLADO O REVUELTO CON JAMÓN VIRGINIA

Acompañado de plátanos fritos o frijoles volteados, pan y jugo de naranja. **Q 42.00**

PANITO CON FRIJOLES VOLTEADOS Y HUEVO REVUELTO

Acompañado de plátanos fritos y jugo de naranja. **Q 42.00**

ALGO MÁS

CROISSANT ITALIANO

Croissant relleno de prosciutto italiano, queso parmesano y pesto. **Q 39.00**

CROISSANT CON HUEVO REVUELTO CON JAMÓN Y QUESO

Croissant relleno de dos huevos revueltos con jamón virginia y queso suizo. **Q 45.00**

ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA

Q 45.00

YOGURT

con miel y granola hecha en casa. **Q 42.00**
con miel, granola y frutas. **Q 49.00**

Nuevo

CROSTINI DE HUEVO AL MASCARPONE Y ESPÁRRAGOS

Huevo duro con Mascarpone y espárragos cocidos, tomate confitado sobre baguette tostado. **Q 45.00**

PUDDING DE CHIA CON FRUTAS DE TEMPORADA

Pudding de semillas de chia, coulis y frutas de temporada. **Q 35.00**



SMOOTHIE BOWL DE PIÑA, BANANO Y FRESA



PUDDING DE CHIA CON FRUTAS DE TEMPORADA



CROSTINI DE HUEVO AL MASCARPONE Y ESPÁRRAGOS

DANESAS Y GALLETAS

Elija dentro de nuestra variedad:

Croissant natural. **Q 12.00**
Croissant bicolor de nutella. **Q 20.00**
Croissant con almendras. **Q 25.00**
Pain au chocolat. **Q 18.00**
Dos palmeritas. **Q 10.00**

Spiral con pasas. **Q 13.00**
Spiral con pistacho y chispas de chocolate. **Q 19.00**
Canasta de melocotón. **Q 19.00**
Canasta de mini danesas (4). **Q 25.00**
Champurrada integral. **Q 7.00**

ÓRDENES ADICIONALES

Porción de aguacate. **Q 14.00**
Salsa ranchera. **Q 8.00**
Porción de tocino. **Q 12.00**
Porción de salchicha de desayuno. **Q 14.00**
Porción de tomate y cebolla. **Q 5.00**

Porción de mantequilla y jalea. **Q 6.00**
Porción de plátano frito. **Q 12.00**
Porción de frijoles volteados. **Q 12.00**
Porción de queso panela. **Q 14.00**
Porción de papitas salteadas. **Q 15.00**
Porción de pan sin gluten. **Q 15.00**

ALMUERZOS

ENSALADAS

QUINOA DE MEDIO ORIENTE

Quinoa cocida con especias, pasas, garbanzos, chile pimiento rostizado, cilantro y almendras en lascas tostadas con aderezo de comino. **Q 59.00**

Nuevo

ANTIPASTI

Lechuga iceberg, bocconcini, corazón de alcachofa, berenjena y chile pimiento asados, salami, aceituna Kalamata, tomate deshidratado, aderezo balsámico. **Q.79.00**

EL PARISINO

Ensalada de lechuga escarola, acompañada de pechuga de pollo a la plancha, queso emmental, huevo duro, aguacate y tomate cherry con aderezo de la casa. **Q 59.00**

CÉSAR

Crujientes hojas de lechuga romana, pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano y crutones, acompañada de aderezo César. **Q 59.00**

NIÇOISE

Lechuga escarola, atún, ejotes, aceitunas negras, huevo duro, anchoas (opcional), tomate cherry y rábano con aderezo de mostaza dijon. **Q 59.00**

CAPRESE

Tomate manzano, queso mozzarella di búfala artesanal, albahaca fresca, aceite de oliva y vinagre balsámico. **Q 59.00**

CHAPINA

Lechuga escarola, frijol negro, tomate cherry, cebolla de primavera, aguacate, huevo duro, pechuga de pollo asado, maíz dulce y semillas de pepitoria tostadas con aderezo de mostaza. **Q 59.00**

SOPAS DEL DÍA

PREGUNTE POR NUESTRAS DOS SOPAS DEL DÍA ACOMPAÑADAS DE UNA RODAJA DE PAN DE ANTAÑO. Q45.00

TABLAS PARA COMPARTIR

TABLA DE TERRINE Y RILLETES

Terrine de temporada (hígado de pollo, de campaña, o pato con pistacho) y rillettes de cerdo acompañados de pepinillos, cebollas caramelizadas, mostaza dijon y una canasta con nuestra variedad de panes. **Q 85.00**

Nuevo

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Queso Brie y Appenzeler, jamón serrano, salami y mortadela, uvas y canasta de pan con mantequilla. **Q 130.00**

LOS TARTINES

QUARTET DE HONGOS

Champiñón, porcini, crimini y portobello salteados con ajo y cebolla, un toque de crema, arúgula y lascas de queso parmesano reggiano sobre dos rodajas de pan de antaño tostado. **Q 55.00**

Nuevo

TARTINE DE BERENJENA ASADA Y QUESO BRIE GRATINADO

Tapenade negro, berenjena salteada, queso brie gratinado y cebolla morada sobre dos rodajas de pan de antaño tostado. **Q 79.00**

PROSCIUTTO ITALIANO, TOMATE CONFITADO Y QUESO DE CABRA

Queso de cabra gratinado, prosciutto italiano, tomate confitado, arúgula y albahaca fresca sobre dos rodajas de pan de antaño tostado. **Q 75.00**

TARTINE DE ALCACHOFA, FRIJOL BLANCO Y ALBAHACA

Puré de frijol blanco con curry, corazones de alcachofa, tomate confitado y albahaca fresca sobre dos rodajas de pan de antaño tostado. **Q 65.00**



TABLA DE TERRINE Y RILLETES



TARTINE DE FRIJOL BLANCO, ALCACHOFA Y TOMATE CONFITADO



SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO BRIE

PLATOS CALIENTES

QUICHE DEL DÍA

Pregunte por nuestro quiche del día, acompañado de ensaladita verde. **Q 42.00**

Nuevo

QUICHE SIN GLUTEN

Pregunte por nuestra opción sin gluten. **Q 69.00**

CROQUE CAPRESE

Tomate manzano, queso mozzarella di búfala artesanal, pesto, albahaca fresca. **Q 75.00**

CROQUE MONSIEUR

Sándwich (en pan blanco, integral, campaña, antaño o sourdough) con jamón y salsa bechamel gratinada con queso emmental. **Q 49.00**

CROQUE MADAME

Sándwich (en pan blanco, integral, campaña, antaño o sourdough) con jamón y salsa bechamel gratinada con queso emmental y un huevo estrellado encima. **Q 55.00**

CROQUE DEL BOSQUE

Derretido de queso gouda con mix de hongos y cebolla confitada. **Q 69.00**

LOS SÁNDWICHES

ESCOJA EL PAN DE SU ELECCIÓN: BAGUETTE TRADICIÓN, INTEGRAL O TRES CEREALES, CIABATTA BLANCA O INTEGRAL, PAN DE CAMPAÑA, PAN DE ANTAÑO, PAN DE LEVADURA CRIOLLA O PAN SÁNDWICH.

VEGETALES ASADOS

Zucchini, berenjena, chiles pimientos rostizados, queso emmental y salsa pesto. **Q 45.00**

JAMÓN Y QUESO

Tomate, lechuga, jamón y queso. **Q 55.00**

JAMÓN Y MANTEQUILLA, EL CLÁSICO

Jamón virginia y mantequilla en un baguette tradición. **Q 39.00**

POLLO ROSTIZADO

Pollo rostizado, lechuga, tomate, cebolla morada, aguacate y mayonesa. **Q 55.00**

ROAST BEEF

Lomito horneado, lechuga, tomate, aguacate, cebolla morada, mayonesa y mostaza dijon. **Q 59.00**

PIERNA DE CORDERO

Pierna de cordero horneada, lechuga escarola, tomate, cebolla morada, aguacate, mayonesa y mostaza dijon. **Q 69.00**

DOLCE VITA

Queso ricotta fresco, prosciutto italiano, queso appenzeller, tomate fresco, tomate deshidratado y albahaca fresca. **Q 75.00**

Nuevo

RILLETES DE CERDO CON PEPINILLOS

Carne de cerdo desmechada, mostaza dijon, cebolla confitada y pepinillos. **Q 65.00**

FAJITAS DE POLLO GRATINADO CON QUESO

Pollo marinado con especias, chiles pimientos, cebolla y gratinado con queso emmental. **Q 65.00**

JAMÓN Y QUESO BRIE (2.0)

Jamón Serrano, queso brie, mostaza dijon, cebolla confitada, tomate y arúgula. **Q 65.00**

MUFFALETA

Ensalada de aceitunas, copa, salami, mortadella, jamón virginia, queso mozzarella y provolone en nuestra focaccia de romero. **Q 79.00**

HOT DOG A LA FRANCESA

Salchicha Frankfurt, mostaza dijon en nuestro baguette blanco con salsa bechamel y queso gratinado. **Q 79.00**

PÍDALO CON PAN SIN GLUTEN: SUPLEMENTO Q 15.00

TODOS NUESTROS TARTINES, SÁNDWICHES, HAMBURGUESAS, WRAPS Y PLATOS CALIENTES VAN A ACOMPAÑADOS DE UNA ENSALADITA VERDE, COLESLAW O PAPITAS SALTEADAS.

LAS HAMBURGUESAS

Nuevo

EL PARISINO

Torta hecha con puyazo, tomate, lechuga, cebolla morada, cebolla confitada, queso kraft y tocino frito. **Q 95.00**

VEGANA

Torta hecha a base de semillas y plantas, tomate, lechuga, cebolla morada, champiñón y salsa de hongos. **Q 130.00**

Nuevo

VEGETARIANA

Torta hecha a base de semillas y plantas, tomate, lechuga, cebolla morada, queso kraft y mayonesa. **Q 120.00**

PULLED PORK

Brazuelo de cerdo confitado por seis horas, ensalada de repollo verde y morado, salsa BBQ en nuestro pan butterbread. **Q 69.00**

PÍDALA CON BUN SIN GLUTEN: SUPLEMENTO Q 15.00



CROQUE CAPRESE



SÁNDWICH DE FAJITAS DE POLLO GRATINADO CON QUESO



VEGANA

EL PARISINO

VEGETARIANA

PIZZAS

MARGARITA

Salsa de tomate, queso mozzarella rallado y mozzarella di búfala, albahaca fresca. **Q 75.00**

PROSCIUTTO Y ARÚGULA

Salsa de tomate, queso mozzarella rallado y a la salida del horno prosciutto italiano y arúgula fresca. **Q 75.00**

POLLO CON PESTO DE ALCACHOFA AL LIMÓN

Pollo rostizado y pesto de alcachofa al limón. **Q 75.00**

Nuevo

EL PARISINO

Jamón virginia, champiñones, chile pimiento, cebolla morada, aceitunas negras. **Q 75.00**

PÍDALA CON BASE DE PIZZA SIN GLUTEN Q 15.00

LOS WRAPS

Nuevo

BLT

Tocino, lechuga, tomate, aguacate y queso cottage. **Q 65.00**

Nuevo

POLLO Y CHILE PIMIENTO ASADO

Pollo con especias, guacamole y chile pimiento asado. **Q 69.00**

LOS CLUBS

EL CLÁSICO

Pan de rodaja tostado con tocino, pollo rostizado, tomate, lechuga, huevo duro, y mayonesa. **Q 65.00**

SALMÓN AHUMADO

Pan de rodaja tostado con salmón ahumado, tomate manzano, aguacate, pepino y mayonesa. **Q 65.00**

EVENTOS

EVENTOS

Contamos con espacios exclusivos para tus eventos en cualquiera de nuestras sucursales.



Ingrese a este código QR para ver nuestro menú de boquitas dulces y saladas.

CATERING

También ofrecemos servicio de catering y una variedad de boquitas dulces y saladas.

Contactanos

E-mail eventos@elparisino.com
Cel. +502 30750291





PIZZA EL PARISINO



WRAP DE POLLO Y CHILE PIMIENTO ASADO



HOT DOG A LA FRANCESA

BEBIDAS

PREGUNTE POR NUESTRA CARTA DE VINOS

FRÍAS

AGUA PURA AQUA **Q 12.00**

NARANJADA O LIMONADA
con soda o con agua. **Q 22.00**

JUGO DE NARANJA
pequeño. **Q 18.00**
grande. **Q 25.00**

ROSA DE JAMAICA **Q 22.00**

TE FRÍO LIPTON DE LIMÓN **Q 18.00**

LICUADO DE FRUTAS **Q 22.00**

FRUIT PUNCH **Q 25.00**

VASO DE LECHE **Q 12.00**

CAFÉ FRAPPÉ **Q 26.00**

BROWN COW
Coca Cola con helado de vainilla . **Q 25.00**

DIÁBOLO MENTA O
GRANADINA **Q 23.00**

GASEOSAS **Q 17.00**

CIMARRONA **Q 20.00**

SANTA DELFINA
Agua mineral 350 ml. **Q 29.00**

SAN PELLEGRINO
Agua mineral importada de Italia
500 ml. **Q 35.00**

MIMOSA **Q65.00**

JUGO DE TOMATE PREPARADO **Q 23.00**

CERVEZAS
Gallo **Q 27.00**
Cabro reserva o Dorada draft **Q 32.00**
Stella Artois o Corona. **Q 35.00**

CHELADA O MICHELADA
Gallo, Dorada draft, o Cabro reseva. **Q35.00**
Mix de chelada **Q 8.00**
Mix de michelada **Q 15.00**

SANGRÍA **Q 38.00**

COPA DE VINO **Q 45.00**

SMOOTHIES

Nuevo

SUMMER DREAM

Pepino, melón, jengibre, hierbabuena y
agua de coco. **Q 32.00**

FOREVER YOUNG

Piña, aguacate, espinaca y leche de coco.
Q 32.00

VERDE DETOX

Apio, cilantro, piña, jugo de naranja y miel.
Está lleno de nutrientes y enzimas que limpian
el cuerpo y lo desinflan. **Q32.00**

MANGO, COCO Y MARACUYÁ

Pulpa de mango, maracuyá y leche de coco.
Q32.00

MILKSHAKES

Nuevo

BANANO VAINILLA

Banano, helado de vainilla, crema líquida y
leche. **Q32.00**

MANGO MARACUYÁ

Helado de maracuyá, yogurt, mango y jugo de
naranja. **Q32.00**

CHOCOLATE CON CREMA BATIDA

Q32.00

FRESA

Q32.00

CALIENTES

ESPRESSO **Q14.00**

AMERICANO **Q14.00**
(incluye un refill)

CAPUCCINO **Q18.00**

CAPUCCINO CON LECHE
DE ALMENDRA **Q22.00**

CAFÉ LATTÉ **Q18.00**

CAFÉ CON LECHE **Q16.00**

MACCHIATO **Q 16.00**

MOCACCINO **Q 20.00**

SELECCIÓN DE TÉS **Q 17.00**

TÉ CHAI ARTESANAL **Q20.00**

CHOCOLATE CALIENTE **Q 20.00**

VASO DE LECHE **Q 12.00**

EXTRA DE LECHE **Q 6.00**