



PARÍS
RESTAURANTE



¡Bienvenidos a París!

Un rincón de Barranquilla donde la cocina internacional se encuentra con la calidez del Caribe. En cada plato, hemos tejido los sabores clásicos del mundo con el alma vibrante de nuestra costa, creando una experiencia gastronómica única. Permita que nuestro menú sea un viaje culinario que despierte sus sentidos y lo invite a disfrutar de lo mejor de dos mundos en un mismo lugar.

¡Bon appétit!
Inversiones Rueda León

ENTRADAS, EL INICIO DEL SABOR Y LA ALEGRÍA STARTERS, THE BEGINNING OF FLAVOR AND JOY

Ceviche de salmón | \$33.000

El sabor del salmón (120grs) se fusiona con los sabores de la costa: mango, maíz, aguacate y cilantro, pimentón verde, rojo y cebolla.

Versailles Ceviche

Fresh salmon fillet (120 grams) blends with the Colombian tastes of mango, corn, avocado, cilantro, green and red bell pepper, and onion

Cóctel de Camarones en Salsa Golf | 36.000

Cóctel de camarones (120 grs) marinados en limón, aceite de oliva, cilantro, cebolla roja, bañado en salsa rosada. Acompañados de chips de plátano.

Shrimp cocktail in Golf souce

Shrimp cocktail (120 grams) marinated in lime, olive oil, cilantro, red onion, all bathed in a pink sauce. Served with plantain chip.

Canastas con Chicharrón crujiente | \$30.000

Canasta elaborada con plátano verde , rellenas con trozos de chicharron crujiente (120 gms) deliciosamente acompañados de guacamole y limón

Green Plantain Baskets with Crispy Pork Rinds

Plantain baskets made with green plantains, filled with pieces of crispy pork rinds, deliciously served with guacamole and lemon

SOPAS Y CREMAS THE SPOON ROUTE: SOUPS AND CREAMS

Crema de champiñones | \$26.000

Sopa suave y cremosa a base de caldo natural elaborada con champiñones frescos. Servida con croutons.

Mushroom Cream Soup.

A smooth and creamy soup made from a natural broth with fresh mushrooms. Served with croutons

Crema de Camarones | \$30.000

Deliciosa sopa cremosa, elaborada a base de camarones frescos (100gms), cocidos en un caldo aromático de verduras y especias, coulis de mariscos, vino blanco y un toque de picante

Cream of Shrimp Soup.

Delicious creamy soup made with fresh shrimp, cooked in an aromatic broth of vegetables and spices, seafood coulis, white wine, and a touch of spice

Sopa de pollo tradicional | \$20.000

Caldo de pollo, trozos de pollo y verduras frescas cocidos a fuego lento.

Chicken soup

Chicken broth, chicken pieces, and fresh vegetables simmered to perfection

Sopa campesina de res | \$ 27.500

Caldo de vegetales, con trozos de carne, verduras y tubérculos frescos cocidos a fuego lento.

Rustic beef soup

Vegetable broth, with pieces of meat, vegetable and slow cooked fresh root.

DEL CAMPO A LA MESA... RES, CERDO Y POLLO FROM FARM TO TABLE... BEEF, PORK AND CHICKEN

Fajitas de lomo quilleras | \$ 53.000,00

Trozos de lomo de res (220grs) salteadas con salsa teriyaki y tamarindo, acompañado con tortillas y aguacate.

Beef tenderloin fajitas

Slices of beef tenderloin (220grs) sautéed with teriyaki sauce and tamarind, served with tortillas and avocado. .

New York Steak | \$ 65.000

Bistec Magro adobado con pasta de ajo bañado en una salsa de Romero y pimienta; acompañado con un cremoso puré de papa amarilla y ensalada de habichuelas y zanahorias tiernamente cocidas

New York Steak

Lean steak marinated with garlic paste, bathed in a rosemary and pepper sauce; accompanied by a creamy yellow potato puree and a salad of tenderly cooked green beans and carrots

Costillas de cerdo BBQ | \$ 58.000

Costilla de cerdo (350gr) cocidas lentamente, acompañadas con cascotes de papa rústica y paprika.

BBQ Pork Ribs

Pork ribs (350 grams) slowly cooked, served with rustic style potato wedges

Filet Mignon de Pollo | \$ 43.500

Medallones de pechuga de pollo (220gms), envuelta en crujiente tocino en salsa de frutos rojos, Sobre una cama de un arroz cremoso con champiñones y queso parmesano y acompañados de una ensalada de Habichuelas cocidas y bastones de zanahoria

Chicken Filet Mignon

Chicken breast medallions (220g), wrapped in crispy bacon in a red fruit sauce, on a bed of creamy rice with mushrooms and parmesan cheese and served with a salad of cooked beans and carrot sticks

Pechuga de Pollo provenzal | \$ 43.500

Medallones de pollo (220gr) cocidos con tomate, finas hierbas y aceitunas. Acompañado Papas a la crema y ensalada de aguacate y mango, aderezada con limón y pimienta

Provençal Chicken Breast

Chicken breast (220g) cooked with tomato, herbs, and olives. Served with creamy potatoes and avocado and mango salad, dressed with lemon and pepper.

DELICIAS DEL MAR SEAFOOD DELIGHTS

Salmón Glaseado a las Finas Hierbas o en Salsa de Maracuyá | \$ 65.000

Trozos de lomo de res (220grs) salteadas con salsa teriyaki y tamarindo, acompañado con Exquisita combinación de textura jugosa y tierna de salmón (200gms) con un sutil toque agridulce, y el aroma delicado de las hierbas frescas aromatizantes, acompañado de pasta corta penne en salsa bechamel y Ensalada fresca de lechuga rizada, aguacate, tomate y cebolla

Herb-Glazed Salmon or Salmon in Passion Fruit Sauce

An exquisite combination of juicy, tender salmon (200 gms) with a subtle sweet and sour touch, and the delicate aroma of fresh herbs, accompanied by penne pasta in béchamel sauce and a fresh salad of curly lettuce, avocado, tomato, and onion

Róbalo en Salsa de mariscos | \$ 60.000

Filete de róbalo (200gr) preparado a la plancha cubierto con una deliciosa salsa de mariscos, servido con un cremoso puré de plátano con queso criollo y una ensalada fresca

Sea Bass in Seafood Sauce

Grilled sea bass fillet (200gr) topped with a delicious seafood sauce, served with a creamy plantain puree with local cheese and a fresh salad

Cazuela de mariscos del caribe | \$ 45.000

Fondo de pescado con calamares, camarones, pulpo, y dados de filete de róbalo (250 gr). acompañada de arroz con coco, patacones y aguacate

Caribbean Seafood Casserole

Fish broth with squid, shrimp, octopus, and diced sea bass fillet (250 grams). Served with coconut rice, fried plantains, and avocado.

PASTA Y ARROCES PASTA AND RICE

Arroz con Camarones | \$ 49.000

La receta tradicional de la casa con 200 gr de camarones salteados con verduras frescas (pimentón, cebolla blanca, apio, zanahoria), arroz aderezado con vino blanco. Acompañado con ensalada de aguacate y Patacón.

Shrimp and rice

The house's traditional recipe with 200g of shrimp sautéed with fresh vegetables (bell pepper, white onion, celery, carrot), seasoned with white wine served with avocado salad and plantain toston

Wok de París | \$ 42.000

Arroz frito al wok mezclado con pollo, carne, cerdo, vegetales, jengibre y salsa soya.

Parisian Wok

Stir-fried wok rice mixed with chicken, beef, pork, vegetables, ginger, and soy sauce.

Risotto de Mariscos | \$ 52.000

Arroz arborio cremoso, cocinado a la perfección con una selección de mariscos del día en un fumet de la casa (caldo concentrado y aromático de pescado) .

Un clásico italiano reconfortante y lleno de sabor marino

Seafood Risotto

Creamy Arborio rice, cooked to perfection with a selection of the day's freshest seafood in our house fumet (a concentrated and aromatic fish stock).

A comforting Italian classic bursting with seafood flavor.

PASTAS Y ARROCES PASTAS AND RICE

Fetuccini al Stoganoff | \$ 47.000

Delicadas tiras de solomillo de res cocinadas a la perfección, mezcladas con champiñones y cebolla en una rica y cremosa salsa. Servido sobre una cama de fettuccine al dente, acompañada de panecillos

Fettuccine Stoganoff

Delicate strips of perfectly cooked beef tenderloin, tossed with mushrooms and onions in a rich, creamy sauce. Served on a bed of al dente fettuccine with bread rolls.

Adicione: Pollo 100 gr por...\$ 15.000 | Camarones 100 gr...\$ 23.000

UNA BEBIDA REFRESCANTE A REFRESHING DRINK

Agua 600ml | water \$4.100

Gaseosa Personal | soda \$7.000

Soda Saborizada/Flavored soda | \$ 18.000

Limonada Natural o Cerezada/Natural or Cherry lemonade | \$10.000

Limonada de Coco/Coconut lemonade | \$13.500

Jugo Natural en Agua/ Natural juice in wáter | \$10.000

Jugo Natural en Leche/ Fresh Juice made with Milk | \$11.000

Cerveza Club Colombia o Budweiser/

Club Colombia or Budweisee Beer | \$10.000

Cerveza Corona / Corona Beer | \$12.000

Cerveza Stella / Stella Beer | \$16.000

Cócteles (Margarita, Mojito, Piña Colada o Cuba Libre) | \$25.000



PARÍS
RESTAURANTE



Howard Johnson[®]
BY WYNDHAM
BARRANQUILLA VERSALLES