



Maison de qualité depuis 1972

[relaisdeparis.es](http://relaisdeparis.es)

# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### Bienvenue

El alma de nuestro Bistrot eres tú.  
Nosotros ponemos la cocina, la buena  
música y el vino, pero eres tú quien,  
con tus historias y tu presencia,  
convierte una simple velada en una  
experiencia inolvidable.

### ICONIC SAUCE

“That Remains a Mystery”



Su sabor es una experiencia única,  
simplemente hay que probarla.

Después de 20 años en Puerto Banus  
y en Marbella, abrimos en Madrid.

Cocina Non Stop de 9:00 a.m - 23:00 p.m

RELAIS  
DE PARIS

# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### SIGNATURE



#### ENTRADA

Ensalada verde con tomate cherry aliñada  
con nuestra vinagreta <sup>7·6·5</sup>

#### PRINCIPAL (ELECCIÓN)

Entrecot en lonchas

Pollo supremo en lonchas

Acompañado de la Salsa icónica <sup>·7</sup>

RELAIS DE PARIS

#### GUARNICIONES

Patatas fritas a la francesa (*a demanda*)  
o Puré de patatas o Gratin Dauphinois  
o Judías verdes salteadas

27,50

#### MENÚ INFANTIL · 12,50

Smash Burger acompañado de patatas fritas  
a la francesa y helado de postre.

### ENTRANTES

#### SOPA DE CEBOLLA · 12,50

Acompañada de tosta de pan y queso Gruyer. <sup>1·5·10</sup>

#### CREMA VICHYSOISE · 12,50

Vichyssoise con carpacho de uvas. <sup>1</sup>

#### FOIE MICUIT DE PATO · 23

Micuit de la casa elaborado por nuestro Chef,  
acompañado de frutos rojos, frutos secos y tostas.  
Macerado 24 horas. <sup>10·4·5</sup>

#### ALCACHOFAS A LA CREMA · 17

Alcachofas confitadas con aceite de carbón de laurel,  
cebolla crujiente, crema de almendra, praliné,  
sal de limón y queso rallado. <sup>1·4·5</sup>

#### CACEROLA ESCARGOT CON SALSAS RELAIS · 18

12 unidades de una propuesta clásica con sello de autor.  
Caracoles seleccionados de temporada con nuestra  
salsa Relais al estilo de borgoña <sup>1·7</sup>



# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### ENSALADILLA RUSA CON CARPACCIO DE LANGOSTINOS • 19

Ensaladilla rusa con huevos de codorniz, carpaccio de langostinos, wakame y huevas de salmón 1-5-13-3

\*Servicio de pan y mantequilla Relais • 3,5

\*Servicio de pan sin gluten y mantequilla Relais • 4

## ENSALADAS

### ENSALADA CÉSAR • 15,50

Pollo empanado, lechuga, croutons, huevo cocido, Grana Padano laminado y salsa césar. 2-1-5-3-6

### ENSALADA DE CABRA • 15,50

Queso de cabra a la parrilla, lechuga, mango, tomate cherry, nueces, manzana caramelizada, salsa vinagreta de piñones. 1-5-7-6-4

### NUTRIBOWL

### CON QUINOA • 16,50

Arroz integral, aguacate, salmón marinado, bimi, cebolleta, aliño cítrico, mayonesa y todos los beneficios de las algas. 1-9-10

## PASTA Y ARROCES

### SPAGHETTI LANGOSTINOS

### RELAIS • 19,50

Spaghetti emulsionado con suquet de langostinos y cítricos y nuestra salsa picante RELAIS. 10-13-1-7

### ARROZ DE PATO CON FOIE • 21,50

Arroz meloso de pato emulsionado con Micuit. 1-10-5-6-7

### LASAGNE SIGNATURE

### RELAIS • 16,50

Lasaña con carne de vaca madurada y Bechamel trufada. 6-7-5-1

## PLATOS

### LANGOSTINOS THERMIDOR • 23

Langostinos asados thermidor con salsa de mantequilla al Jerez. 5-13-1-10

### CROQUE SANDO RELAIS • 19,50

Sandwich de solomillo de vaca rubia Gallega, acompañado con nuestra salsa Relais. 5-7





# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO CON QUESO PARMESANO • 23

Carpaccio de salmón marinado con vinagreta de cítricos, pepino osmotizado y lascas de Grana Padano. 1-3

### PAIN SANDWICH • 14,50

Bocadillo de autor, con carne de ternera, queso, cebolla caramelizada y Salsa icónica RELAIS DE PARIS. Acompañado de patatas fritas 5-7-1-4

### TRES MINI BURGERS DE BUEY RELAIS • 15

Carne de vaca o Beyond Steaks, tomate, ensalada, cebolla y crema Relais. Ideal para compartir. 1-5-9-4

### SALMÓN AL HORNO RELAIS • 21

Salmón al horno sobre una base de cous-cous, aderezado con pasas, cúrcuma, nuez moscada, tomate y una suave vinagreta. Acompañado de la Salsa icónica RELAIS DE PARIS. 7-6-5

### MAGRET DE PATO RELAIS • 21,50

Magret de pato a la plancha acompañado de la Salsa icónica RELAIS DE PARIS. 1

### CONFIT DE CANARD • 21

Confit de canard con peras al vino y puré de boniato. 1-10-5

### ENTRECOTE XL 500G CON SALSA ICÓNICA RELAIS DE PARIS • 41,50

Acompañado de patatas fritas a la francesa y ensalada aderezada con nuestra vinagreta RELAIS DE PARIS.

### BROCHETA DE POLLO DE CORRAL • 21

Brocheta de pollo de corral con verduras, acompañada de arroz, ensalada y nuestra salsa Relais. 6-7-5

### SMASH CROISSANT • 14,50

Smash croissant de buey, queso cheddar y nuestra crema Relais acompañado de patata fritas la francesa o ensalada de brotes. 1-5-7

### SMASH BURGER • 14,50

Smash burger de buey con patatas fritas a la francesa o ensalada de brotes. 1-5-9-4



# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### RELAIS BURGER • 16,50

Pan brioche, hamburguesa de buey, lechuga, cebolla caramelizada, bacon, queso, crema Relais y patatas fritas a la francesa . 1.5.9.4

### BURGER VEGETAL • 17,50

¡Creerás que es carne! Con parmesano-raw, tomate pasificado, Sichimi, salsa vegana, cebolla crujiente y en pan brioche. 1.5.9.4.10

### GUARNICIÓN RELAIS DE PARIS

Patatas fritas a la francesa / Puré de patatas ·<sup>1</sup> / Gratín Dauphinois ·<sup>1</sup> / Judías verdes salteadas

Suplemento extra: 3,50€

Suplemento **ICONIC SAUCE** 5€ ·<sup>7</sup>

## POSTRES

Nuestras tartas y postres son caseros y artesanos.

Crêpe au chocolat • 7,50 1.2.5

Crêpe suzette • 7,50 1.2.5

Fondant au chocolat • 7,50 1.2.5

Tartaleta de manzana • 7,50 5.1.2

Tarta de zanahoria • 7,50 5.1.2.4

Tarta de queso • 7,50 1.2

Tarta de chocolate con almendras sin lactosa • 7,50 1.2.4

Tarta de limón • 7,50 1.2.4.5

Torrija del chef (temporal) • 5 1.2.5

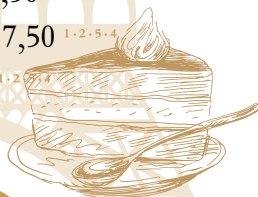
Tartaleta lemon pie • 5

Gofre artesano • 7,50 1.2.5

Texturas de cacao • 7,50 1.2.5.4

Brownie • 7,50 1.2.5.4

Muffins • 5



# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### VINOS

### TINTOS

Azpilicueta D.O Rioja Crianza 2020  
COPA 6 | BOTELLA 22

Tarsus D.O. Ribera del Duero Crianza 2021  
COPA 6 | BOTELLA 24

Muga D.O Rioja Crianza 2020  
BOTELLA 39

Emilio Moro D.O. Ribera del Duero Cosecha 2021  
BOTELLA 39

Pago de los Capellanes  
D.O. Ribera del Duero Crianza 2022  
BOTELLA 44

Château Cantenac Brown Margaux 2017  
BOTELLA 146 

Château Ferrande Bordeaux 2020  
BOTELLA 36 

Château Corneil-Figeac Merlot et Cabernet 2018  
BOTELLA 59 

Château Latour Camblanes Bordeaux 2019  
COPA 6,5 | BOTELLA 28 

Tinto de Verano  
COPA 5

Sangria 16

Sangria Relais Champagne 26



# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### VINOS

#### BLANCOS

Flor Innata D.O Rueda Verdejo 2023  
COPA 5 | BOTELLA 22

Carta Marina Albariño Rias Baixas  
COPA 5,50 | BOTELLA 22

Faustino Rivero Ulecia Verdejo- Frizzante  
COPA 5 | BOTELLA 22

Miñaxoia Godello  
COPA 6 | BOTELLA 21

Marisol Rubio Cipma 1  
BOTELLA 42

Son D Son  
COPA 6,5 | BOTELLA 35

Sancerre Les Champs Clos Sauvignon Blanc  
BOTELLA 45 

Chablis Les Vaux Sereins 2022  
COPA 6,5 | BOTELLA 46 

#### ROSADOS

360 de Cavalier Rosé 2022  
COPA 5,50 | BOTELLA 23 

Estandon Heritage Rosé 2022  
COPA 6,50 | BOTELLA 27 

Symphonie Rosé 2023 - Maison Sainte Marguerite  
BOTELLA 35 



# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### CHAMPAGNE

G.H. Mumm Cordon Rouge Brut Champagne  
COPA 9,5 | BOTELLA 60 

Laurent Perrier Brut Champagne  
BOTELLA 95 

Ruinart Blanc de Blancs Champagne  
BOTELLA 115 

Perrier Jouët Grand Brut Champagne  
BOTELLA 90 

Laurent Perrier Rosé Champagne  
BOTELLA 115 

### CAVA

Villarnau Brut Nature Reserva Cava  
COPA 6 | BOTELLA 22

Anna de Codorníu Brut Rosé Cava  
COPA 7 | BOTELLA 28

Anna de Codorníu Blanc de Blancs Cava  
COPA 7 | BOTELLA 26





# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### COCKTAILS

VERMUT ROJO ST PETRONI • 6,5

VERMUT BLANCO ST PETRONI • 6,5

APEROL SPRITZ • 13,5

Aperol, cava, agua con gas.

ESPRESSO MARTINI • 13,5

Coctel a base de vodka, café, azúcar y licore de café ( kahlúa ).

PISCO SOUR • 13,5

Coctel a base de pisco, lima fresca, azúcar, clara y su toque bitters (Angostura ).

MOJITO • 13,5

Un popular cóctel a base de ron que combina hojas de menta fresca mezcladas, jugo de lima, jarabe simple y agua con gas.

MARGARITA CLÁSICA • 13,5

Un cóctel refrescante hecho con tequila, jugo de limón y licor de naranja. Servido con un borde de sal.

MARGARITA MIX • 13,5

Cóctel muy refrescante hecho con Ron blanco, jugo de lima y puré de fresa.

MARGARITA PIÑA AHUMADA • 13,5

COCKTAIL RELAIS • 13,5

### COMBINADOS

Chupito • 4,50

Vaso de licor • 6,50

Combinados • 15

Combinado premium • 17

Combinado ultra premium • 19



# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### CAFÉ

- Café Solo · 2,50
- Café Solo Largo · 2,50
- Café Solo Doble · 3,40
- Café Ristretto · 2,50
- Café con Leche · 3,50
- Café Cortado · 2,70
- Café Cortado Descafeinado · 2,70
- Capuchino · 4,50
- Capuchino Descafeinado · 4,50
- Café Descafeinado · 3
- Café Solo Descafeinado · 3
- Café Americano · 3
- Café Bombón · 2,70
- Carajillo · 3,80
- Cola Cao · 3
- Vaso de leche · 3
- Chocolate caliente · 4
- Café con Baileys · 4,50
- Café Irlandés · 8,50

### TÉS E INFUSIONES DE AUTOR

- Té de autor · 3,50
- Té Matcha · 5,50



# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### BEBIDAS



Cerveza Doble Brutus Barril · 5

Cerveza Brutus 1/3 · 5

Cerveza Mahou 00 Tostada · 4,50

Cerveza Mahou sin gluten · 5

Cerveza Alhambra · 5,50

Clara de Cerveza · 4,50

Coca Cola (Original, Zero, Light) · 3,90

Fanta naranja · 3,90

Fanta limón · 3,90

Sprite · 3,90

Nestea · 3,90

Aquarius · 3,90

Agua con gas (1L) · 5,60

Agua sin gas (1L) · 4,50

Agua Culligan con gas  
(50 cl) · 3,80 | (1L) · 7,60

Agua Culligan sin gas  
(50 cl) · 3,50 | (1L) · 4,50

Agua Evián con gas (33 cl) · 3,50

Agua Evián sin gas  
(33 cl) · 3,50 | (75 cl) · 4,50

Botella de Agua para llevar RELAIS  
(50 cl) · 8,50 | (1L) · 12,50

Agua para llevar pequeña 22 · 2

Green power · 7

Root Beat · 7

Sunrise Kick · 7

Zumo de Naranja Natural · 6,60

Zumo de Tomate · 3,90

Zumo de Tomate Preparado · 5,50

Zumo Linda · 3,50

Tonic water MATCH · 3,50

# RELAIS DE PARIS

## -RESTAURANT-

### ALÉRGENOS

- (1) Leche y derivados
- (2) Huevos y productos a base de huevo
- (3) Pescado y productos a base de pescado
- (4) Frutos secos
- (5) Cereales que contienen gluten
- (6) Soja
- (7) Mostaza y productos derivados
- (8) Apio
- (9) Sésamo
- (10) Sulfitos
- (11) Altramuces
- (12) Moluscos
- (13) Crustáceos

Deja tu review en Google



SCAN HERE

Consigue una copa de vino,  
una copa de cava o una bebida gratis

C. de Velázquez, 11, Salamanca,  
28001 Madrid  
910 88 09 99

