

**press**  
ling | café e bistrô

tá gostoso?

Ambiente aconchegante,  
atendimento caloroso e uma  
atmosfera de simplicidade.  
Assim é o **Press Ling**.

**Endereço:**

Eng. Ildefonso Simões Lopes, 323  
Três Figueiras  
Fone: 3533.5722

**Horários:**

Segunda a sexta, das 10h30 às 22h  
Sábado, das 10h30 às 21h  
Domingo, das 10h30 às 20h

# DOCES DA NOSSA PRESSTISSERIE

OS DOCES DO PRESS SÃO PRODUZIDOS EM  
NOSSA CONFEITARIA, A PRESSTISSERIE,  
SOB O COMANDO DA CHEF PÂTISSIER  
MIRELLA ARANHA.

**Éclair de Creme, Doce de Leite ou Chocolate** - deliciosa “bomba”  
recheada com chocolate ou com o verdadeiro creme pâtissier  
feito com favas de baunilha

**Mil Folhas de Creme ou Doce de Leite** - com a nossa inigualável massa  
folhada recheada com doce de leite e o legítimo creme pâtissier

**Ópera Press** - doce tipicamente europeu com biscoito de amêndoas,  
creme de café e ganache de chocolate

**Palha Italiana** - uma delícia preparada com leite condensado,  
nozes e puro chocolate

**Palmier** - aquela deliciosa “orelha” feita com massa folhada, bem  
fininha e crocante, sem igual!

**Petit Gâteau** - o petit gâteau do Press é famoso!  
Sempre acompanhado com sorvete de vanilla

**Petit Gâteau Diet** - feito especialmente para quem faz restrição  
de açúcar. Servido com sorvete de creme diet, sem açúcar  
e calda de chocolate diet

**Torta Holandesa** - uma torta individual de creme holandês, biscoito  
crocante de chocolate e mel, e cobertura de chocolate

**Torta Meio Amargo** - exclusiva e saborosa combinação de camadas de  
mousse de chocolate meio amargo intercaladas com creme de leite  
condensado. Vale a pena experimentar

**Carolina de Doce de Leite, Creme ou Chocolate** – pequena “bombinha”  
de massa choux recheada com doce de leite, creme pâtissier ou  
chocolate

**Tortinha de Maçã** - a tradicional apple pie, igual à da Vovó Donalda

**Sorvete** - sorvete de creme com cobertura  
de chocolate meio amargo



press  
ling | café e bistrô



# SANDUÍCHES, QUICHES E BRUSQUETAS

**NOSSAS BAGUETES SÃO UM SUCESSO.  
RECHEIOS EXCLUSIVOS E PÃO SEMPRE NOVINHO.  
UMA REFEIÇÃO DELICIOSA!**

**Caprese** - bem mediterrânea, baguete fresquinha recheada com rodelas de tomate, mozzarella de búfala, manjericão, oliva, sal e pimenta

**Francesco** - baguete francesa quentinha, super-recheada com queijo duplo, presunto cozido, manteiga, tomate, rúcula e oliva

**Magrinha** - para poupar calorias sem poupar sabor. Baguete recheada com queijo duplo, peito de peru light, tomate e alface fresca

**Dijon** - baguete fresquinha com frango defumado, queijo grana padano, alface, tomate, molho de maionese Dijon, azeite de oliva, sal e pimenta preta

**Tuna** - crocante baguete recheada com atum, alface mimosa, ovos cozidos, tomate, maionese Heinz e azeitonas pretas

**Croissant Recheado** - produzidos na nossa confeitaria e recheados com presunto e queijo, quentinhos ou fresquinhos, iguais aos de Punta

**Petit** - pãozinho francês quentinho com presunto e queijo derretido

**Toast** - pão de forma crocante recheado com presunto, queijo e manteiga bem quentinhos

**Quiche** - quiche de deliciosos queijos elaborado por nossa confeitaria: Presstisserie

**Brusquetas** - fatias tostadas da nossa baguete, mozzarella de búfala com manjericão e tomate com alecrim

**Pão de Queijo** - saborosos e assadinhos na hora aqui mesmo. Tempo de espera: 20 minutos.



**presst**  
ling | café e bistrô

# ESPRESSOS

NOSSOS ESPRESSOS SÃO PREPARADOS COM UM BLEND DE GRÃOS DO TIPO ARÁBICA DAS VARIEDADES CATUAI VERMELHO, CATUAI AMARELO, MUNDO NOVO E ICATÚ, TODOS DE ORIGEM DA FAZENDA PESSEGUIRO, LOCALIZADA NA REGIÃO DE MOGIANA, NO INTERIOR DE SÃO PAULO.

OS GRÃOS SÃO COLHIDOS MANUALMENTE QUANDO ESTÃO MADUROS E SÃO SECOS DE MANEIRA TRADICIONAL, AO SOL, CONFERINDO AO NOSSO ESPRESSO DOÇURA INIGUALÁVEL.



**Espresso** - o saboroso espresso do Press, extraído com 50 ml

**Espresso Ristretto** - como os italianos tomam. São 30 ml com os melhores óleos do café

**Espresso Descafeinado Naturalmente** - nosso tradicional espresso com 50 ml, sem cafeína

**Espresso Carioca** - o tradicional espresso com 50 ml, porém mais suave

**Espresso Romano** - espresso com raspas de limão. Vale experimentar o sabor!

**Espresso com Panna** - espresso com uma porção de chantilly

**Espresso Doppio** - o espresso duplo

**Espresso Doppio Descafeinado** - o espresso duplo descafeinado naturalmente

**Espresso Macchiato ou Cortado** - espresso coberto com a crema do leite vaporizada

**Espresso Doppio Macchiato ou Cortado** - nosso espresso duplo coberto com a crema do leite vaporizada

## L A T T E S

**Caffè Latte** - espresso com leite, mais uma cobertura de leite cremoso na xícara maior

**Caffè Latte Descafeinado** - nosso saboroso latte sem cafeína

**Caffè Latte Piccolo** - espresso com leite, mais uma cobertura de leite cremoso na xícara do espresso

**Caffè Latte Piccolo Descafeinado** - nosso saboroso latte na xícara pequena, sem cafeína

**Caffè Lacrima** - a saborosa crema do leite com um espresso ristretto ao fundo, em perfeita harmonia

**Presspuccino** - o verdadeiro cappuccino italiano feito por baristas campeões

**Presspuccinino ou Nino** - o clássico cappuccino, só que pequeno

**Presspuccino Speciale** - cappuccino da casa com mel campeiro, ristretto em dobro, gengibre e leite vaporizado. Prove essa delícia!

**Chocolate** - chocolate quentinho e cremoso como os do inverno europeu

**Chocolate Piccolo** - na xícara pequena do espresso

**Mocaccino** - espresso, chocolate italiano e leite vaporizado coberto com raspas de chocolate meio amargo

**Black Love** - a incrível combinação do espresso ristretto e o nosso exclusivo e delicioso chocolate quente na xícara do espresso

**Black Love Doppio** - espresso e o delicioso chocolate, na xícara maior, coberto com raspas de chocolate meio amargo

## C H Á S

**Chás Importados**

**Chás Nacionais**

**Chai Latte** - preparados por nossos baristas: chá preto, leite vaporizado, cravo, canela e gengibre. Maravilhoso!

**Chás Gelados** - nas versões de hortelã ou frutas cítricas, elaborados na hora por nossos baristas. Refrescante!

# PIZZAS

**Capri** - deliciosa massa, fininha e crocante, coberta com molho de tomate italiano, mozzarella e manjericão

**Napole** - deliciosa massa, fininha e crocante, coberta com molho de tomate, presunto em tirinhas, mozzarella e orégano

**Marguerita** - come in Itália, deliciosa massa, fininha e crocante, coberta com fatias de tomate, mozzarella e manjericão

**Tuna** - deliciosa massa, fininha e crocante, coberta com molho de tomate, atum, mozzarella e orégano

# SALADAS

**Caprese** - tomate suculento, mozzarella de búfala e manjericão, temperados com pimenta preta e oliva extra virgem.  
Acompanha mix de minifolhas

**Dijon** - frango defumado desfiado, folhas verdes, croutons, lascas de grana padano, maionese dijon e mel aromatizado, com suco de limão e oliva

**Padanno** - rúcula, alface mimosa, mozzarella de búfala e grana padano ralado grosso, nozes, damascos, croutons, pimenta negra, sal e oliva

**Tuna Salad** - alface mimosa, atum, ovos cozidos, azeitonas pretas, tomate, azeite e pimenta preta em grão moída

**Baby Rúculas** - salada de rúculas jovens com queijo grana padano, nozes e mozzarella de búfala, regada com aceto glazé, oliva, sal e pimenta preta

**Carpaccio de Filé Mignon** - finíssimas lâminas de filé mignon temperadas com queijo grana padano, azeite extra virgem, pimenta preta moída na hora e mini rúculas

**Salada de Peras e Camembert** - mix de folhas ao molho de azeite de oliva, mel, mostarda Dijon e aceto balsâmico sobre fatias de peras assadas e queijo Camembert

**press**  
ling | café e bistrô



# PRINCIPAIS

Indian Rice - um diferente arroz indiano com camarões e power curry, picante e levemente adocicado

Omelete de camarão com minifolhas ao vinagrete francês

Penne Pollo al Limone - iscas de filé de frango puxadas na manteiga com delicioso penne ao molho de limão siciliano, nata e queijo gruyère

Paillard de filé mignon com espaguete ao molho de gruyère

Picadinho de filé mignon escondido no gratin de batata doce

Saint-pierre à belle meunière com aspargos e legumes grelhados

Filé mignon com Salada Caprese - succulento medalhão de filé acompanhado de mix de minifolhas, tomate, mozzarella de búfala e manjerição temperados com azeite de oliva, grana padano

Bolonhesa do Press - filé mignon picado na ponta da faca, puxado na frigideira envolto em molho de tomate com penne e alcaparrones

Filé mignon com salada de peras assadas e camembert medalhão de filé mignon grelhado acompanhado de mix de folhas ao molho de azeite de oliva. Mel, mostarda Dijon e aceto balsâmico sobre fatias de peras assadas e camembert

Press Leve de peito de frango ou filé mignon uma sugestão light: iscas de peito de frango grelhadas ou filé mignon acompanhado de musseline de moranga e legumes em fita

Filé de peito de frango em iscas com salada de peras e camembert - iscas grelhadas acompanhadas de mix de folhas ao molho de azeite de oliva. Mel, mostarda Dijon e aceto balsâmico sobre fatias de peras assadas e camembert

Filé de peito de frango em iscas com salada caprese

Penne caprese - penne servido morno envolto em azeite de oliva extra virgem, folhas de manjerição, tomates cereja, mozzarella de búfala e queijo grana padano

**press**  
ling | café e bistrô

ABERTO PARA O  
JANTAR, SEMPRE  
APÓS SHOWS.



## REFRIS E REFRESCOS

Press Gelado - espresso batido, cheio de espuma e gelado!

Chás gelados - nas versões de hortelã ou frutas cítricas.  
Elaborados na hora por nossos baristas. Refrescante!

Suco natural de laranja

Limonada suíça

Pepsi, Pepsi Light, Guaraná Antarctica,  
Guaraná Antarctica Zero, Tônica e Tônica Light

Água mineral sem gás

Água mineral com gás

## CERVEJAS

Cerveja Stella Artois Long Neck

Cerveja Bohemia Long Neck

Budweiser Long Neck

## CAIPIRAS

Limão Absolut

Limão Smirnoff

Limão Velho Barreiro



**press**  
ling | café e bistrô



# ESPUMANTES

TAÇA      GARRAFA

Lírica Brut – Brasil

Hermann Bossa Brut – Brasil

Hermann Bossa Rosé – Brasil

Kriter Rosé – França

# VINHOS BRANCOS

TAÇA      GARRAFA

Franz Künstler Riesling Estate Trocken  
QbA 2010 – Alemanha

Colomé Torrontés 2012 – Argentina

Alain Brumont Gros Manseng/Sauvignon  
VdP Côtes de Gascogne 2011 – França

# VINHOS ROSÉS

GARRAFA

Sorin Terra Amata Côtes de  
Provence 2011 – França

# VINHOS TINTOS

TAÇA      GARRAFA

Saurus Malbec 2011 – Argentina

Terranoble Carmenere  
Reserva 2011 – Chile

Luis Cañas Rioja Crianza  
2009 – Espanha

François Labet Pinot Noir  
L'Île de Beauté 2011 – França

**press**  
ling | café e bistrô

