

# Paella<sup>®</sup> de Leyva

---

## Menú para llevar, catering y eventos

---

*"En cada plato que probamos, en cada copa que compartimos,  
nos damos la oportunidad de crear un momento... una historia"*





Nuestros sabores son hijos del fuego, del hogar... la paella es una experiencia para compartir, para sentarse en torno a su redonda esencia y departir... Queremos llevarte nuestro estandarte a tu mesa: a tu casa, a tu reunión, a esa celebración.

Queremos ofrecerte la más noble tradición, para ser parte de tu vivencia y complementar los más bellos momentos.

### **En esta carta encontrarás:**

**Paellas:** De mar, de tierra, de vegetales y opciones para acompañar.

**Nuestras Damas:** Sangría tinta con frutos y agua de valencia.

**Experiencias:** Preparaciones en vivo, eventos especiales y clases.



Para nuestro equipo, es un honor haber participado en el evento más importante de la paella a nivel mundial. Representando a Colombia, clasificando por primera vez en la historia y obteniendo el tercer lugar a la mejor paella del mundo.





## Paellas de la casa

Con arroz parbolizado: que es suelto, firme y ofrece versatilidad. Diseñadas con base en nuestra cultura y tradición Colombiana. Ahumamos con naranjo y durazno.

### Marinera

Con calamar, camarón, pulpo, mejillón, pescado y langostino.

Personal	Para pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$60.000	\$59.000 x Porción	\$58.000 x Porción	\$57.000 x Porción

### Carnes

Con cerdo ahumado, pollo y chorizo artesanal.

Personal	Para pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$58.000	\$57.000 x Porción	\$56.000 x Porción	\$55.000 x Porción

### Mar y tierra

Con variedad de mariscos, cerdo, pollo y chorizo.

Personal	Para pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$59.000	\$58.000 x Porción	\$57.000 x Porción	\$56.000 x Porción

### De la huerta (vegetales)

Con champiñones, zucchini, aceitunas, tomates, arvejas y alcachofa

Personal	Para pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$56.000	\$55.000 x Porción	\$54.000 x Porción	\$53.000 x Porción



### **Adición de langostinos**

2 unidades de langostino entero.

**\$12.000**

---

### **Adición de Panceta**

2 rebanadas de Panceta crocante al hinojo

**\$10.000**

---

### **Adición de Pan**

Pan artesanal con mantequilla 10 rebanadas

**\$5.000**

---

### **Tabla de la casa**

Carnes maduradas, quesos artesanales, frutos de la región, aceitunas y tortilla de la casa (con papas nativas y cebollas).

**\$63.000**

---

### **Mini hamburguesas**

2 mini hamburguesas (res y cerdo con adobo de albahaca), queso y vegetales.

Acompañadas de papas nativas crocantes.

**\$28.000**

# **Bebidas Especiales**

Acompaña tu experiencia con el mejor maridaje (concordancia de sabores). Nuestra sangría a base de vino tinto o nuestra agua de Valencia (Ganadora del Cóctel Master)

### **Carmen (sangría tinta) Litro**

Refrescante y potente. Vino tinto, frutos frescos, soda y un toque de brandy.

**\$90.000**

---

### **Dulcinea (Agua de Valencia)**

Refrescante, ligera e inolvidable. Con vino blanco, naranja fresca y licor de naranja.

**\$90.000**



# **Acompaña Tus paellas**

**\* Pregunta por nuestra carta de vinos.**



# Eventos & activaciones



## Eventos y catering

Contáctanos previamente si deseas que hagamos una preparación en vivo, para una activación de marca, maridaje de bebidas o un menú personalizado.

Nuestras paellas y bebidas son ideales para grupos y momentos especiales.

## Talleres y charlas

Ofrecemos espacios interactivos y talleres de paella. Comunícate con nosotros si deseas agendar para nuestras próximas fechas o si deseas crear una experiencia personalizada en esta modalidad.

---

\* Todos nuestros precios ya incluyen el Impuesto al consumo establecido desde el 1/1/2023

\*\* Para factura electrónica, indicar previamente

---

 **+57 313 380 3325**  
[www.paelladeleyva.com](http://www.paelladeleyva.com)

