

Paella® de Leyva

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





Hace mucho tiempo, esta tierra que hoy caminas, fue dominio del mar... puedes sentir su paso en el rumor salado que se esconde tras el viento, en las rocas atemporales que guardan fantasmas de amonitas y en los sabores ancestrales que se funden con el fuego.

Nuestra mesa, como la villa misma, tiene bases españolas; pero la identidad, el sabor y la experiencia que ofrecemos, vienen de la tradición: esa que invita a compartir, a reír y a brindar...

En esta carta encontrarás:

Memoria: por el mar, el vino y el fuego.

Presencia: de saberes y productos locales.

Anhelo: siempre de explorar.



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.**



Tapas montadas



Serrano olivado

Jamón Serrano madurado sobre tomate reposado en aceite de oliva.

\$15.000 Porción x 2

\$28.000 Porción x 4

Queso Brie con pera al vino

Fundido de queso Brie artesanal con pera caramelizada al vino tinto.

\$15.000 Porción x 2

\$28.000 Porción x 4

Cordero del valle de Sáchica

Cordero ahumado al romero, con salsa agria, tomate fresco y esferificación de soya.

\$15.000 Porción x 2

\$28.000 Porción x 4

Langostino fusión

Langostino apanado sobre cremoso de aguacate con toque de salsa agridulce.

\$15.000 Porción x 2

\$28.000 Porción x 4

Arma tu tabla de tapas

Elige los montados a tu gusto y crea tu tabla de tapas para compartir

Desde 4 unidades en adelante

Todos nuestros panes son artesanales, hechos de masa madre.

Patatas embejucadas

Mezcla de papas nativas en salsa brava (picante) con crocante de chorizo y alioli.

\$32.000

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 (Porción x 4)

Fundido de queso y chorizo al humo

Cazuela de chorizos artesanales ahumados a leña con fundido de queso paipa.

\$32.000

Tortilla Chapetona

Tortilla al estilo español con papas nativas y mezcla de cebollas locales.

\$28.000 *Tamaño Personal

Mini hamburguesas

2 mini hamburguesas con queso y vegetales. Acompañadas de papas chip.

\$28.000

Pescado crocante (Fish & Chips)

Dedos de pescado crocante con chips de papa nativa y salsa de la casa.

\$28.000



Raciones
para compartir

Paellas especiales

Con arroz Valenciano traído desde la Albufera. Se prepara a poca altura para conseguir mayor sabor y un proceso natural de socarrat (pega). Lo preparamos a la minuta en paellera mediana, ideal para 2 personas.

La conquistadora (del mar) \$145.000 (Para 2)

Con camarón, pulpo, mejillones, pescado, langostinos enteros y calamar.

*Opción con tinta de sepia (Paella Negra): \$12.000 (extra)

Paella Valenciana (la original) \$140.000 (Para 2)

Siguiendo la técnica tradicional y usando los ingredientes oficiales:

Pollo de campo, conejo, judía verde y garrofón (haba blanca).

Fideua (del mar) \$145.000 (Para 2)

Fideos como base (sin arroz). Con camarón, pulpo, mejillones, pescado, langostinos enteros y calamar.

*Opción con tinta de sepia (Fideua Negra): \$12.000 (extra)





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

Adiciones	langostinos	Panceta	Adición Pan	Alioli
	\$12.000 (Porción x 2)	\$10.000 (Porción x 2)	\$5.000 (Canasta)	\$3,000

Bebidas

Sodas de la casa	\$10.500
Limonada natural	\$11.000
Limonada especial	\$12.000
Jugo Natural	\$11.000
Agua en botella	\$6.500
Agua con gas	\$6.500
Té Hatsu	\$8.000
Gaseosa y soda	\$7.000
* Zumo de limón	\$3.000

Cervezas

Club Colombia	\$10.000
Corona / Stella	\$12.500
Tres Cordilleras	\$11.000
Clara (Con soda y limón)	\$11.000
Estrella de Galicia 	\$21.000
* Michelada (sal y limón)	\$5.000

Cocteles y licores

Gin & Tonic	\$32.000
Tiojito (mojito jerez)	\$32.000
Old Fashion	\$32.000
Whisky	\$28.000
Jerez (Tio Pepe)	\$28.000
Carajillo Español	\$28.000
Con licor 43 y café (se sirve frío)	
Limoncello de la casa	\$14.000

Café

Espresso	\$5.000
Americano	\$6.000
Capuccino	\$7.500
Latte	\$7.500
Aromática	\$6.000
Cremaet (Valenciano)	\$12.000
Con licor casero de naranja	

 +57 313 380 3325

www.paelladeleyva.com



* Todos nuestros precios ya incluyen el Impuesto al consumo

Vinos y cocteles con vino

Copa de Vino (Tinto / blanco) \$21.000

Sangría Con vino tinto y frutos

Copa \$25.000

Litro \$90.000

Limonada de vino \$14.000

Tinto de Verano \$23.000

Vino tinto con refresco de soda

Agua de Valencia \$25.000

Vino blanco con licor de naranja de la casa

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

