

# Paella<sup>®</sup> 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

**\$29.000** Porción x 4

---

## Queso Brie con pera al vino

Fundido de queso Brie con peras caramelizadas al vino tinto.

**\$15.000** Porción x 2

**\$29.000** Porción x 4

---

## Cordero del valle de Sáchica

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

**\$15.000** Porción x 2

**\$29.000** Porción x 4

---

## Langostino fusión

Langostinos apanados sobre cremoso de aguacate y reducción de balsámico.

**\$15.000** Porción x 2

**\$29.000** 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 montados se hacen con panes de la casa, horneados al día.

### **Patatas embejucadas**

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

**\$32.000**

---

### **Albóndigas en salsa**

Albóndigas de res y cerdo a la leña con salsa de vino tinto. Acompañadas de pan.

**\$32.000**

---

### **Setas al vino**

Mezcla de setas frescas al ajillo en salsa de vino blanco.

**\$32.000**

---

### **Tortilla Chapetona**

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

**\$29.000**

---

### **Ensalada de la casa**

Mezcla de hortalizas, tomates, frutos secos, queso, olivos y vinagreta de la casa.

**\$18.000**

---

### **Mini hamburguesas**

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

**\$30.000**

---

### **Mini sánduches de pollo**

2 mini sánduches de pollo crocante con vegetales. Acompañadas de papas chip.

**\$30.000**



**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) \$147.000 (Para 2)**

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

\*Opción con tinta de sepia (Paella Negra): \$7.000 (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) \$147.000 (Para 2)**

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

\*Opción con tinta de sepia (Fideua Negra): \$7.000 (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
\$63.000	\$62.000 x Porción	\$61.000 x Porción	\$60.000 x Porción

## Carnes

Con cerdo ahumado, pollo y chorizo artesanal.

Personal	Para pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$61.000	\$60.000 x Porción	\$59.000 x Porción	\$58.000 x Porción

## Mar y tierra

Con variedad de mariscos, cerdo, pollo y chorizo.

Personal	Para pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$62.000	\$61.000 x Porción	\$60.000 x Porción	\$59.000 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
\$59.000	\$58.000 x Porción	\$57.000 x Porción	\$56.000 x Porción

<b>Adiciones</b>	langostinos	Panceta	Adición Pan	Alioli
	\$12.000 (Porción x 2)	\$10.000 (Porción x 2)	\$7.000 (Canasta)	\$3,000

## Bebidas

Sodas de la casa	\$11.000
Limonada natural	\$11.000
Limonada especial	\$12.500
Jugo Natural	\$12.000
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	\$10.500
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	\$34.000
Tiojito (mojito jerez)	\$34.000
Jerez (Tio Pepe) Trago	\$30.000
Whisky Trago	\$30.000

## Postres

Pide nuestra carta de postres y cafés de Relato (Librería y café)

Espresso	\$6.500
Americano	\$6.500
Capuccino	\$8.000
Aromática	\$6.000

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



## Vinos y cocteles con vino

Copa de Vino (Tinto / blanco) \$22.000

### Sangría Con vino tinto y frutos

Copa	\$25.000
Litro	\$90.000

Limonada de vino \$16.000

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.**



\* Todos nuestros precios ya incluyen el impuesto al consumo