

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.





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

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

Tortilla Chapetona

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

\$29.000

Mini hamburguesas (Pollo o Carne)

2 mini hamburguesas (de carne o pollo crocante) con queso, salsa y vegetales. Acompañadas con papas chips.

\$30.000

Panes, quesos y carnes maduradas

Pregunta por nuestra variedad de quesos y carnes maduradas, panes artesanales y tablas preparadas a la medida.

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

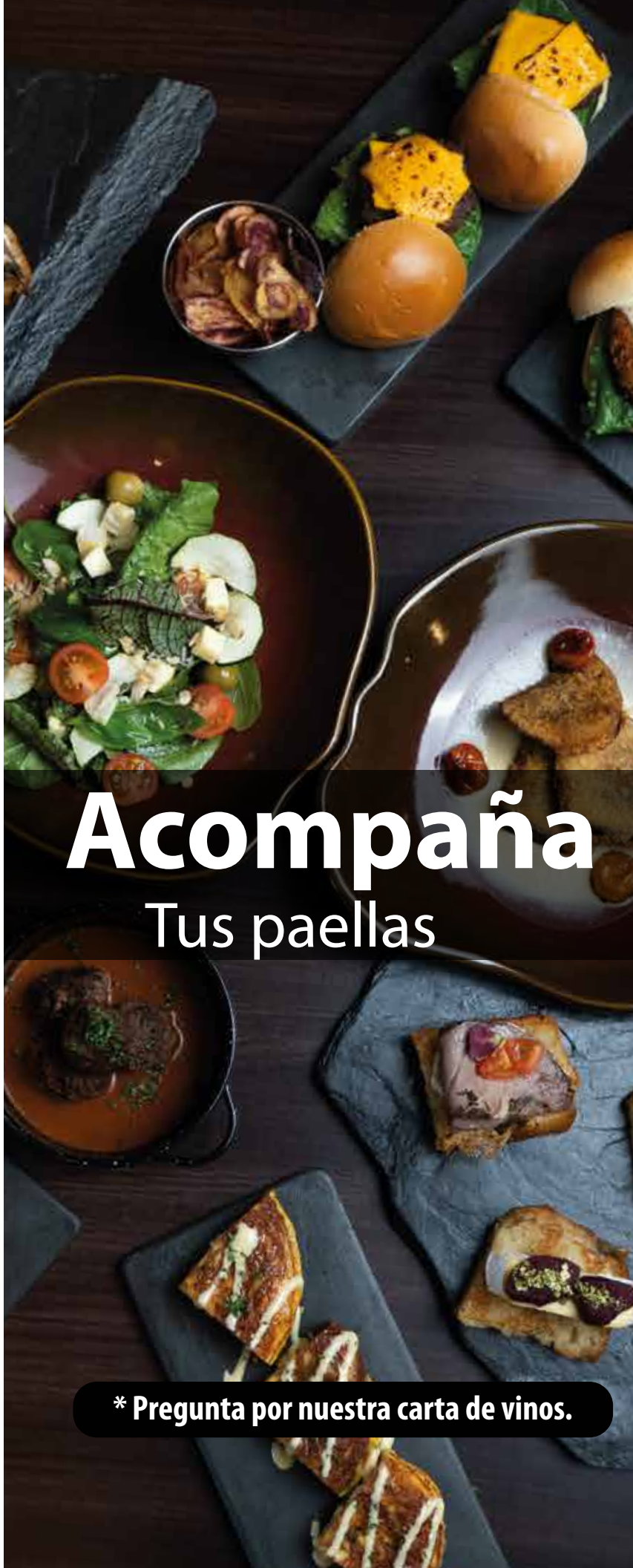
Refrescante y potente. Vino tinto, frutos frescos, soda y un toque de brandy.

\$95.000

Dulcinea (Agua de Valencia)

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

\$95.000



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

