

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...

Reconocidos a nivel mundial

Para nuestro equipo, es un honor haber participado en **los eventos más importantes de la paella** a nivel mundial, representando a **Colombia**, clasificando por primera vez en la historia en cada uno de ellos y obteniendo los reconocimientos de: **tercer lugar a la mejor paella del mundo** (Valencia, España) **y mejor fideuá internacional** (Gandía, España).



CONCURS
INTERNACIONAL
**DE PAELLA
VALENCIANA**
DE SUECA
.....



Tapas montadas

Serrano olivado

Jamón Serrano madurado sobre tomate reposado en aceite de oliva.

\$18.000 Porción x 2

\$32.000 Porción x 4

Queso Brie con pera al vino

Fundido de queso Brie con peras caramelizadas al vino tinto.

\$18.000 Porción x 2

\$32.000 Porción x 4

Cordero del valle de Sáchica

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

\$18.000 Porción x 2

\$32.000 Porción x 4

Langostino fusión

Langostinos apanados sobre cremoso de aguacate y reducción de balsámico.

\$18.000 Porción x 2

\$32.000 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.

\$35.000

Albóndigas en salsa

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

\$35.000

Tortilla Chapetona

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

\$32.000

Ensalada de la casa

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

\$18.000

* Adición de pollo: \$7.000

* Adición de langostinos: \$14.000

Mini hamburguesas

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

\$32.000

Mini sánduches de pollo

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

\$32.000



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 al momento en paellera mediana, ideal para 2 personas.

La conquistadora (del mar) \$153.000 (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) \$149.000 (Para 2)

Siguiendo la técnica tradicional y usando los ingredientes oficiales: Pollo de campo, conejo, judía verde y garrofón (haba blanca).

Fideuá (del mar) \$153.000 (Para 2)

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

*Opción con tinta de sepia (Fideua Negra): \$7.000 (extra)

Fideuá (de carnes) \$145.000 (Para 2)

Fideos como base (sin arroz). Con Pollo, chorizo y cerdo a leña.





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
\$65.000	\$128.000	\$63.000 x Porción	\$62.000 x Porción

Carnes

Con cerdo ahumado, pollo y chorizo artesanal a leña.

Personal	Para pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$63.000	\$124.000	\$61.000 x Porción	\$60.000 x Porción

Mar y tierra

Con variedad de mariscos, cerdo y pollo.

Personal	Para pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$64.000	\$126.000	\$62.000 x Porción	\$61.000 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
\$62.000	\$122.000	\$60.000 x Porción	\$59.000 x Porción

Adiciones

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	\$12.000
Limonada natural	\$12.000
Limonada especial	\$14.000
Jugo Natural	\$14.000
Agua en botella	\$7.000
Agua con gas	\$7.500
Té Hatsu	\$8.000
Gaseosa y soda	\$7.000
* Zumo de limón	\$3.000

Cervezas

Club Colombia	\$11.000
Corona / Stella	\$14.500
Tres Cordilleras	\$12.000
Clara (Con soda y limón)	\$12.500
Estrella de Galicia 	\$21.000
* Michelada (sal y limón)	\$5.000

Cocteles y licores

Gin & Tonic	\$34.000
Tiojito (mojito jerez)	\$34.000
Vermouth rojo	\$28.000
Jerez (Tio Pepe)	\$28.000
Aperol Spritz	\$28.000
Whisky Trago	\$32.000

Postres

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

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

 +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) \$24.000

Sangría Con vino tinto y frutos

Copa	\$26.000
Jarra / Litro	\$98.000

Limonada de vino \$16.000

Tinto de Verano \$24.000

Vino tinto con refresco de soda

Agua de Valencia \$26.000

Vino blanco con licor de naranja de la casa



* Pregunta por nuestra carta de vinos.