

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.

Tapas montadas

Ronda de tapas

1 serrano, 1 morcilla,
1 brie, 1 cordero.

\$24.000 * Porción x 4

Ronda de especiales

1 langostino, 1 pulpo,
1 portobelo, 1 conejo.

\$29.000 * Porción x 4

Ciclo completo

1 serrano, 1 morcilla,
1 brie, 1 cordero.
1 langostino, 1 pulpo,
1 portobelo, 1 conejo.

\$51.000 * Porción x 8

Tapas de la casa

Serrano olivado

Jamón Serrano sobre tomate olivado de Sutamarchán con crocante de queso Paipa.

\$22.000 * Porción x 4

Morcilla al estilo de Burgos

Morcilla montañera sobre base de crema con huevo de codorniz.

\$21.000 * Porción x 4

Queso Brie con frutos

Fundido de queso Brie con manzana, durazno y fresa de la región.

\$21.000 * Porción x 4

Cordero mediterráneo

Cordero parrillado, con salsa tzatziki y tomate fresco.

\$22.000 * Porción x 4

Tapas especiales

Langostino fusión

Langostino apanado sobre alioli de aguacate, con salsa agridulce.

\$26.000 * Porción x 4

Inspiración de pulpo a la gallega

Cremoso de papa criolla, pulpo parrillado, pimentón y crocante de remolacha.

\$27.000 * Porción x 4

Portobelo con queso gouda

Portobelo a las hierbas con queso gouda fundido y esferificaciones de vainilla.

\$25.000 * Porción x 4

Conejo en salsa de frutos silvestres

Conejo ahumado con salsa romesco y pesto fresco.

\$26.000 * Porción x 4

Tapas para compartir

Patatas de la casa

Papas al estilo español en salsa brava con crocante de longaniza.

\$24.000

Albóndigas leyvanas

Albóndigas magras de cerdo, res y cordero con salsa tinta.

\$25.000 * Porción x 5 - Incluye pan

Champiñones de la provincia

Con salsa de vino blanco y ajo.

\$23.000 *Incluye pan

Langosta en salsa blanca

Langosta abierta con salsa de quesos y vino. Acompañada de cuscus con vegetales.

\$56.000

Codorniz a la toledana

Media codorniz en salsa de cerveza negra. Acompañada de papas y ensalada fresca.

\$36.000

Tabla de la casa

Carnes maduradas, quesos y tortilla española de la casa.

\$35.000 * Incluye pan (porción para 4)

Tortilla de la casa

Tortilla al estilo español con alioli.

\$20.000 * Porción x 4

Platos de temporada

Bajo reserva o durante temporada, ofrecemos platillos especiales como:

Cochinillo segoviano, cazuela de mariscos, codornices silvestres, conejo ahumado, brazo de cordero...



Tapas de la casa



Paella



*Ahumadas con roble, naranjo y eucalipto.

Paella marinera

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

Personal	Pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$39.000	\$76.000	\$37.000 x Porción	\$35.000 x Porción

Paella de carnes

Con cerdo ahumado, pollo, cordero y crocante de chorizos artesanales.

Personal	Pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$37.000	\$72.000	\$35.000 x Porción	\$33.000 x Porción

Paella mixta

Con variedad de mariscos, cerdo, pollo y chorizo artesanal.

Personal	Pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$38.000	\$74.000	\$36.000 x Porción	\$34.000 x Porción

Paella de vegetales

Con champiñones, tomates, aceitunas y alcachofa

Personal	Pareja	de 3 en adelante	de 10 en adelante
\$36.000	\$70.000	\$34.000 x Porción	\$32.000 x Porción

Paellas especiales

Conquistadora (del mar) \$68.000 (personal)

Con calamar, camarón, pulpo, mejillones, pescado, langostinos, gambas, almejas y langosta.

Campeadora (carne) \$50.000 (personal)

Con braseado de cerdo, pollo, cordero, conejo y costilla ahumada.

La peregrina (de mar y tierra) \$53.000 (personal)

camarones, cerdo, calamar, pollo, conejo, pescado, costilla, langostino, almeja y mejillón.

los Pequeños

Fideua de pollo

Fideos valencianos con pechuga de pollo y tomates frescos con salsa de alioli.

\$26.000

Mini hamburguesas

3 mini hamburguesas con queso, salsas y vegetales. Acompañadas de papas crocantes

\$28.000 * Porción x 3



Bebidas

Bebidas frías

Agua HATSU Water	\$4.000
HATSU Water con gas	\$4.000
Sodas HATSU	\$3.800
Bebidas Postobón	\$3.800
Limonada Natural	\$6.500
Limonada Especial	\$8.500
Jugo Natural (agua)	\$7.000
Jugo Natural (leche)	\$8.000
Gaseosa	\$3.800
Cerveza 3 Cordilleras	\$8.000
Cerveza Heineken	\$8.000
Cerveza Sol	\$8.000
Cerveza nacional	\$6.500
Cerveza Premium	\$9.500
Cerveza Bruder	\$12.000
Caña Fresca	\$7.500
Copa vino tinto	\$14.000
Copa vino blanco	\$14.000
Copa vino rosé	\$14.000
Copa tinto de verano	\$12.000
* Zumo de limón	\$1.000
* Michelada	\$1.500

Sangrías

La tinta: con vino tinto y frutos reposados

La rosa: con vino rosé y frutos frescos

La clara: con vino blanco y frutos frescos

La sobria: refresco con frutos sin alcohol



HATSU



Cocteles y licores

Mojito de arándanos. \$24.000

Ron con arándanos, Soda HATSU limón y hierbabuena.

Gin tonic ahumado. \$28.000

Ginebra, Soda HATSU con frambuesa y rosas, ahumado.

Caipiroska. \$22.000

Vodka, tónica Canada Dry, limón.

Tom Collins. \$22.000

Ginebra, Bretaña, fresa, limón.

Pasión de la villa. \$22.000

Whisky con macerado de moras.

Margarita de Leyva. \$24.000

Tequila, con michelado de la casa

Ocaso (de la casa). \$17.000

Tequila, atardecer frutal.

Whisky Sello negro. \$21.000

*** Pregunta por nuestros vinos**

+57 313 380 3325
www.paelladeleyva.com

