



Tostones

En pan artesanal

Boquerones,
pimentón asado y
tomate confitado.

\$30,000

Jamón serrano
y champiñones

\$30,000

Peras al vino tinto con queso azul

\$29,000



Tortillas Españolas

- Tortilla de papa y cebolla

\$22,000

- Tortilla con chorizo

\$26,000

TOSTONES & TORTILLAS



Tapas

- | | |
|---|----------|
| • Chipirones al ajillo o rebozados | \$34,700 |
| • Pulpo paprika
con puré de papa y mayonesa de aceituna. | \$45,000 |
| • Mejillones a la marinera con papas | \$35,000 |
| • Huevos estrellados con papas fritas y jamón | \$32,000 |
| • Patatas bravas con chorizo español | \$26,000 |
| • Albóndigas al jerez | \$26,000 |
| • Callos a la madrileña | \$35,000 |
| • Morcilla de burgos con huevo pochado | \$32,000 |
| • Rabo de toro con puré de papa | \$35,000 |
| • Espárragos parrillados al limón y manchego | \$43,000 |
| • Aceitunas marinadas | \$20,000 |
| • Sopa de lentejas pardinas con chorizo español | \$25,000 |
| • Jamón Ibérico cortado a mano | \$99,000 |
| • Tabla de quesos Ibérico, Manchego y cabra
al vino (con mermelada de trufa blanca y reducción de balsámico y trufa) | \$90,000 |
| • Tabla Ibérica | \$90,000 |
| • Croquetas de jamón con salsa brava (5 unds) | \$27,000 |
| • Chorizo picante con aceite aromatizado | \$35,000 |
| • Gambas al ajillo | \$50,000 |
| • Champiñones al ajillo | \$26,000 |
| • Langostinos crocantes | \$43,000 |
| • Calamares fritos | \$32,000 |
| • Empanadas de Rabo de toro | \$25,000 |

TAPAS

Ensaladas

• Verde•

Mix de lechugas,
almendras,
tomate y aceite
de oliva.

\$27,000



• Gaudi•

Pollo a la plancha en
cuadritos, lechuga,
queso azul, peras
escalfadas, almendras.

\$35,000

Platos Fuertes

Solomillo de Angus con
pimientos al padron

\$65,000

Cochinillo al horno con papas al romero
y ensalada fresca

\$93,000

Precios en miles de pesos Colombianos. Incluyen impuesto al consumo.

ENSALADAS & FUERTES



Arroces Tradicionales

P4 Maestros Paelleros

- | | |
|---|----------|
| • P4 | \$42,000 |
| Pollo, camarón, calamar, pimentón asado y habichuelin. | |
| • Vegetariana | \$41,000 |
| Aceituna verde, habichuelin, alcachofas, calabacín, champiñones, espárragos y pimentón asados.
aceituna verde, habichuelin, alcachofas, calabacín. | |
| • Valenciana | \$40,000 |
| Pollo, cerdo, chorizo español, arveja y pimentón asado. | |
| • Andaluza | \$44,000 |
| Pollo, calamar, camarón, chorizo español, arveja y pimentón asado. | |
| • Levantina | \$41,000 |
| Pollo, camarón, calamar, almeja blanca, lomo de cerdo, pimentón asado y habichuelín. | |
| • Arroz Antonio | \$50,000 |
| Tinta de calamar, calamar, pimentón asado y alioli. | |
| • Mixta | \$55,000 |
| Camarón, calamar, pollo, lomo de cerdo, almeja blanca, langostinos, arveja y pimentón asado. | |
| • Marinera | \$63,000 |
| Camarón, calamar, pulpo baby, mejillones, langostinos, arveja y pimentón asado. | |
| • Paella negra | \$66,000 |
| Tinta de calamar, camarón, calamar, pulpo baby, mejillones, langostinos, arveja, pimentón asado y alioli. | |
| • Rústica | \$46,000 |
| Pierna de pollo, costilla de cerdo, camarón, calamar y chorizo. | |
| • Fideuá | \$62,000 |
| Paella de pasta Filini, camarón, calamar, pulpo baby, langostinos, mejillones y alioli. | |

PAELLAS



Bebidas Frías

- Te Hatsu \$8,600
- Bretaña o Ginger Ale \$8,200
- Agua Nacimiento o Sierra Fría \$8,200
- Limonada o Jugo de Fresa \$9,000
- Media jarra de sangría \$51,000
- Gaseosa \$8,200
- Jarra Sandría (Tinto o blanco) \$90,000
- Copa de sangría o tinto de verano \$20,000

Cerveza

- Heineken \$12,000
- Estrella de Galicia \$25,700

Bebidas Calientes

- Espresso \$9,000
- Café Americano \$8,000
- Capuchino \$10,000
- Macchiato \$10,000
- Latte \$10,000

Postres

Churros
con arequipe
o chocolate
\$20,000

Tarta
Santiago
\$20,000

Ganache
de
Chocolate
\$20,000

BEBIDAS & POSTRES

Siguenos en Instagram

📷 laura paellas

Precios en miles de pesos Colombianos. Incluyen impuesto al consumo.