



Cielo Abierto Menú



TAPAS

PATATAS BRAVAS

Papas fritas con salsa brava y alioli casero acompañado de tajadas de pan.

\$15,900

CROQUETAS

Cuatro croquetas españolas rellenas de jamón o queso.

\$25,900

ALBÓNDIGAS ESPAÑOLAS

Albóndigas de tres de corte de carnes cocinada salsa española y queso ibérico, y tajadas pan.

\$26,900

CHAMPIÑONES GRATINADOS

Champiñones salteado al ajillo y gratinados en horno acompañado de tajadas de pan

\$23,900

CHORIZO RIOJA

Chorizo rioja en vino sobre tajadas de pan y mix de lechuga.

\$15,900

TABLA DE QUESO Y JAMÓN

Ración de 80 gramos de queso ibérico, 80 gramos de jamón serrano y 80 gramos de chorizo español.

\$54,900

GAMBAS AL AJILLO

Gambas preparadas con aceite de oliva, ajo y un toque de cebollín.

\$24,900

TORTILLA JAMÓN SERRANO

Tortilla de huevos patatas al punto, y jamón serrano.

\$28,000

RACIÓN

Ración de 80 gr de queso ibérico, jamón serrano o chorizo español.

\$19,900

CAMARONES AL AJILLO

Camaronas preparadas con aceite de oliva ajo y un toque de cebollín acompañado de tajadas de pan.

\$21,900

TORTILLA ESPAÑOLA

Tortilla de huevos, patatas en su punto y cebolla caramelizada.

\$21,900

PAELLA

\$38,900 Paella mixta

Langostino, camarón de tigre, anillos de calamar, almejas, mejillones, muslito de pollo y costilla de cerdo.



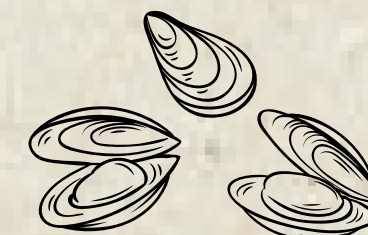
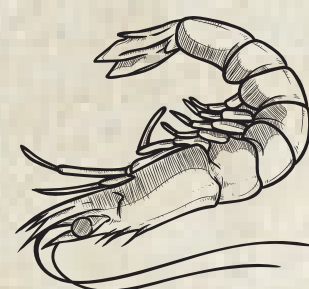
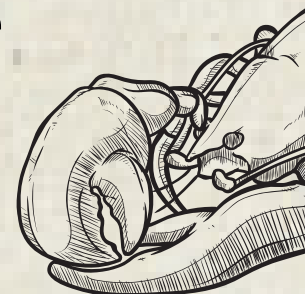
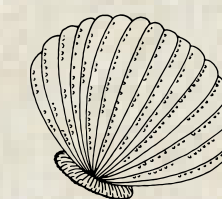
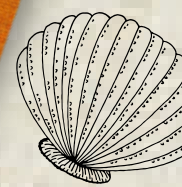
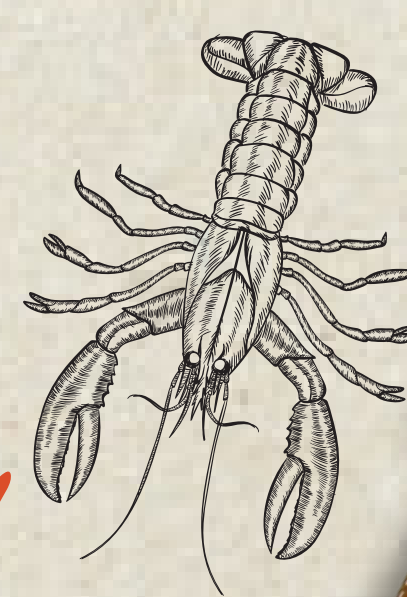
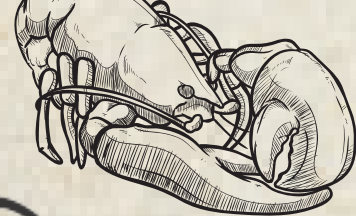
\$38,900 Paella valenciana

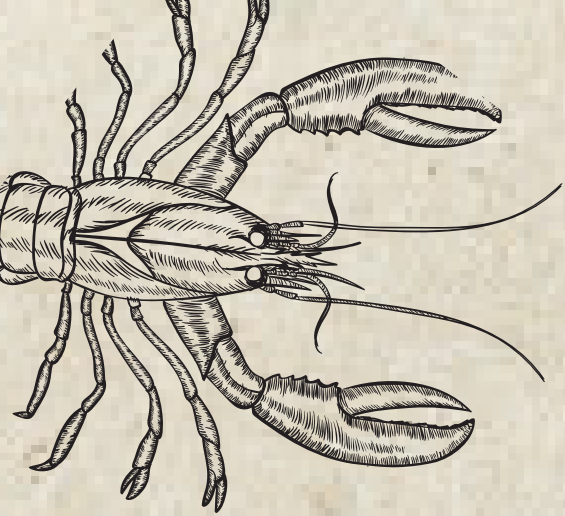
Chorizo español, conejo, muslito de pollo y costilla de cerdo.



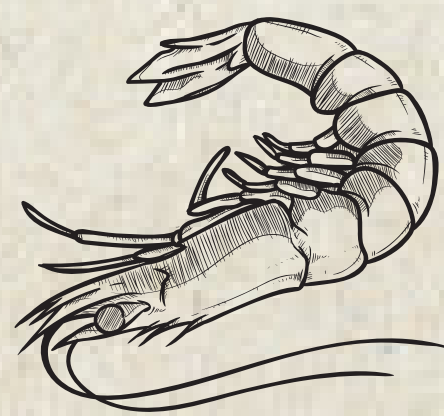
Paella marinera \$42,900

Pulpo, langostinos, camarones tigre, anillos de Calamares, mejillones y almejas.





Combos ESPECIALES



COMBO PARA UNO

1 porción de paella mixta
1 tapa de patatas bravas
1 Limonada naturales

\$55,000

COMBO PARA TRES

3 porciones de paella mixta
1 Ltr de sangría
1 tapa *

\$170,000

TAPEANDO

1 porciones de paella mixta (600 gramos)
4 tapas *

\$120,000

COMBO PARA DOS

2 porción de paella mixta
1 tapa *
1 Ltr de sangría

\$135,000

COMBO PARA CUATRO

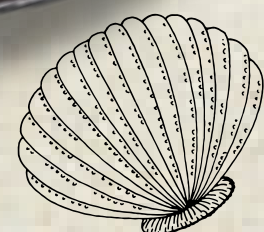
4 porciones de paella mixta
2 tapas *
2 Ltr Sangría

\$254,000

COMBO TARDEANDO

1 Tabla de jamón y queso
1 Ltr de Vino de verano
1 tortilla española
1 tapa de chorizo rioja
tajas de pan
Mermelada de vino

\$130,000



Casa
Paella
Bogotá

* Opción de tapas a escoger: ración de chorizo rioja, camarones al ajillo, champiñones gratinados, patatas bravas o croquetas)

BEBIDAS ALCOHOLICAS

	COPA	JARRA
SANGRÍA VINO TINTO	\$18,900	\$42,900
SANGRÍA VINO BLANCO	\$18,900	\$42,900
SANGRÍA VINO ROSADO	\$18,900	\$42,900

BEBIDAS

JUGOS EN AGUA \$9,5
Fresa, lulo o maracuya

GASEOSA \$5,5

AGUA \$5,5
Botella de agua con gas o sin gas

LIMONADA NATURAL \$7,5

LIMONADA \$9,5
Cerezada o coco

TÉ HATSU \$9,5

Encuéntrenos

Restaurante: Carrera 5 # 70 - 61
Sede Chico: Calle 90 Mercado Chico - local 214
Sede Colina : Refugio Gourmet- Casa paella a cielo abierto

IG casapaellabogota
Domicilio 313 881 8822
Bogotá y alrededores

