



Tapas

Se asegura que fue el Rey Alfonso X "el sabio" quien dispuso que en los mesones castellanos no se sirviese vino si no era acompañado de algo de comida. Eso evitaba que el vino subiese rápidamente a la cabeza.

Las tapas mezclan el concepto de comer con el de socializar. Se suele servir acompañadas de una copa de vino, cerveza o sangría la forma perfecta de relajarse y compartir con los amigos. En la champagnería los invitamos a probar el nuevo concepto de maridar con champagne.

TORTILLA ESPAÑOLA	Grande : \$ 30.000 Pequeña :\$ 21.000
Una de las tapas más tradicionales y apetecidas.	
ESPARRAGOS SALTEADOS	\$ 21.000
con crujientes de zanahoria.	
SURTIDOS DE QUESOS MADUROS	\$ 26.000
TABLA DE LA CASA	\$ 62.000
Variedad de quesos maduros, jamón serrano, aceituna, embutidos españoles y fruta de estación.	
JAMÓN SERRANO	\$ 33.000
Acompañado de pan con tomate.	
SURTIDO DE CHORIZOS ESPAÑOLES	\$ 23.000
CHORIZOS AL JEREZ.	\$ 22.000
CHAMPIÑONES RELLENOS	\$ 26.000
Con jamón serrano marinado en aceite de oliva y ajo.	
CARPACCIO DE SOLOMITO	\$ 25.000
Con finas lonjas de queso manchego	
LANGOSTINOS FLAMEADOS	\$ 48.000
Acompañados de salsa alioli (4 langostinos U10)	
CAMARONES AL AJILLO	\$ 33.000
CALAMARES AL PESTO	\$ 32.000
Calamarcitos salteados con un toque de pesto	
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN	\$ 28.000
Huevo blando estrellado en cama de patata y jamón serrano.	
HUEVOS ESTRELLADOS CON CHISTORRA	\$ 28.000
Huevo blando estrellado en cama de patata y chistorra	
LOMO EMBUCHADO	\$ 32.000
Acompañado de pan con tomate	

CHIPIRONES	\$ 33.000
Anillos de calamar fritos al estilo catalán	
PULPO A LA GALLEGA	\$ 36.000
PATATAS BRAVAS	\$ 22.000
PULPO SALTEADO EN SALSA VERDE	\$ 39.000
CROQUETAS DE POLLO Y OLIVAS	\$ 22.000
SURTIDO DE ACEITUNAS	\$ 16.000
PORCIÓN DE PAN CON TOMATE	\$ 9.000
PORCIÓN DE PAN	\$ 5.000
BOQUERONES EN VINAGRE Y ACEITE DE OLIVA	\$ 22.000
Deliciosos pescaditos al natural	
CHISTORRA	\$ 22.000
Chorizos artesanos españoles fritos	
SEPIA A LA PLANCHA	\$ 28.000
Tubo de calamar con picadillo de ajo, perejil y aceite de oliva.	
CHAMPIÑONES AL AJILLO	\$ 22.000
En cremosa mantequilla de ajo, vino blanco y perejil	
MEJILLONES A LA PLANCHA	\$ 36.000
Aderezados con aceite de oliva y unas gotas de limón	
CARPACCIO DE SALMÓN	\$ 28.000
Con finas lonjas de manchego y crema de balsámico	
JAMÓN DE PATO	\$ 33.000
Partiendo del magret (pechuga) y con un delicado proceso de maduración, se obtiene este delicioso manjar	
ACEITE DE OLIVA CON CREMA DE BALSÁMICO	\$ 7.000
ORGÍA DE MARISCOS	\$ 39.000
Mix de mariscos salteado con salsa de la casa	

DOMINGOS Y FESTIVOS

FIDEUÀ	\$ 39.000
Paella típica catalana, elaborada con fideo en vez de arroz	

CON PREVIA RESERVA

ARROZ CON TINTA DE CALAMAR	\$ 42.000
PAELLA TIERRA MAR Y AIRE	\$ 39.000



Montaditos

Se cree que su origen está en Andalucía donde servir una copa de vino con una rebanada de pan con jamón o queso se convirtió en una costumbre.

Rebanada de pan baguette "montado" de algún o algunos alimentos, muy típicos de la gastronomía española.

SALMÓN	\$ 6.000
Salmón ahumado con pesto sobre una cama de queso crema	
JAMÓN SERRANO	\$ 8.000
Sobre una cama de tomate y aceite de oliva	
LANGOSTINO DE LA CASA U10	\$ 15.000
Sobre una cama de salsa alioli	
QUESO MANCHEGO Y CHORIZO ESPAÑOL	\$ 6.000
Sobre una cama de salsa verde	
SOBRASADA	\$ 6.000
Tarrina de cerdo con suave contraste picante y dulce.	
LOMO EMBUCHADO	\$ 8.000
Sobre una cama de tomate y aceite de oliva	

Brunch ¡A toda hora!

Dos copas de mimosa, tortilla española acompañada de jamón serrano, variedad de embutidos españoles, quesos maduros y fruta de estación. \$ 70.000

Postre

CREMA CATALANA	\$ 12.000
El más tradicional postre catalán con crujiente cobertura de azúcar flameada	

Vinos

VINOS TINTOS

	½ BOTELLA	BOTELLA
Sta. Carolina reservado Merlot		\$ 70.000
Sta. Carolina reservado Carmeneie		\$ 70.000
Sta. Carolina reservado Cabernet Sauvignon		\$ 70.000
JP Chenet Cabernet Syrah (Francia)		\$ 94.000
JP Chenet Merlot (Francia)		\$ 94.000
Norton D.O.C Malbec (Argentina)	\$ 56.000	\$ 107.000
Beronia Crianza (España, Rioja)	\$ 56.000	\$ 113.000
Beronia Reserva (España, Rioja)		\$ 176.000
Riscal Tempranillo(España,Rioja)	\$ 52.000	\$ 96.000
Marques de Riscal Reserva (España, Rioja)	\$ 110.000	\$ 209.000
Prado Rey Ribera del Duero Roble(España)		\$ 144.000
Alma Mora Malbec (Argentina)		\$ 93.000
Muga Reserva Tempranillo Doca Rioja	\$ 112.000	\$ 209.000
Copa de vino de la casa		\$ 15.000

VINOS ROSADOS

STA. Carolina reservado Rose		\$ 70.000
JP Chenet Grenache Cinsault (Francia)		\$ 92.000
Marques de Riscal (España,Rioja)		\$ 94.000
Norton Malbec (Argentina)		\$ 78.000
Copa de vino de la casa		\$ 15.000
Michael Torino Rosé	½ BOTELLA	\$52.000
Alma Mora Rosé		\$ 81.000

DISLICORES

SINCE 1976

DISLICORES te invita a disfrutar con responsabilidad.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

CAVA

	BOTELLA
Jaume Serra Brut Rosé	\$ 76.000
Jaume Serra Brut Nature	\$ 76.000
Codorniu Clásico Brut	\$ 125.000
Codorniu Clásico Brut Rosé	\$ 125.000
Copa cava de la casa	\$ 15.000

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut	\$ 360.000
---------------------	------------

VINOS ESPUMOSOS

JP Chenet Demi Sec (Francia)	\$ 88.000
JP Chenet Brut (Francia)	\$ 88.000
JP Chenet Rosé (Francia)	\$ 98.000
Lambrusco Piccini tinto	\$ 70.000
Lambrusco Piccini Rosado	\$ 70.000

VINOS BLANCOS

	½ BOTELLA	BOTELLA
Alma Mora Chardonnay (Argentina)		\$ 96.000
Marques de Riscal Rueda (España,Rioja)	\$ 53.000	\$ 99.000
Norton Sauvignon Blanc (Argentina)		\$ 86.000
Sta Carolina Reservado Sauvignon	\$ 40.000	\$ 70.000
Martin Codax Albariño(España,Rias,Baixas)		\$ 123.000
Copa de vino de la casa		\$ 15.000

**ALMA
MORA**
DE FINCA LAS MORAS

JP. CHENET
FRANCIA





APERITIVOS

Jerez TIO PEPE	\$ 12.000
Cognac Gennessy	\$ 25.000
Baileys	\$ 12.000
Rebujito	\$ 16.000
Bebida a base de Jerez tío pepe	

SANGRIAS

	½ JARRA	JARRA
Sangría (Vino Tinto, Blanco o Rosado)	\$ 47.000	\$ 82.000
Sangría de Cava	\$ 48.000	\$ 86.000
Tinto de Verano	\$ 38.000	\$ 69.000
Copa Sangría		\$ 19.000

GLÜHWEIN

Bebida típica de los países de habla germana y de la región de Alsacia en Francia. Llamado también Mulled Wine en países anglosajones. Hecho a base de vino tinto caliente aromatizado con varias especias \$ 18.000

MIMOSAS

Es un cóctel compuesto por champán (u otro vino espumoso) y zumo de fruta.

Tradicionalmente la mimosa se ha preparado con zumo de naranja, pero con el tiempo han surgido algunas variaciones.

MAMMA MIMOSA	\$ 15.000
Vino espumoso, zumo de naranja, licor de naranja y una cereza.	
PONSETIA	\$ 15.000
Vino espumoso y cramberry	
CLÁSICA	\$ 14.000
Vino espumoso y zumo de naranja	
BELLINI	\$ 14.000
Vino espumoso y zumo de durazno.	
KIR ROYALE	\$ 17.000
Vino espumoso, licor de cassis, michelada en azúcar.	
ASIAN LICHEE	\$ 17.000
Vino espumoso, un poco de almibar y un lichee.	

BEBIDAS

Soda Saborizado Hatsu	\$ 7.000
Corona	\$ 10.000
Cerveza Club Colombia Dorada	\$ 6.500
Cerveza Aguila Light	\$ 6.000
Cerveza sin alcohol	\$ 6.000
Cerveza Sol	\$ 10.000
Mezcladores (Soda, Canada Dry)	\$ 5.000
Gaseosas	\$ 5.000
Botella de agua	\$ 4.000
Tonica 1976	\$ 7.500
Té Hatsu	\$ 7.000
Jugos / Arándanos, naranja, durazno, lulo (tetrapak)	\$ 4.500
Michelado	\$ 3.000
Red Bull	\$ 10.000
Smirnoff Ice	\$ 10.000

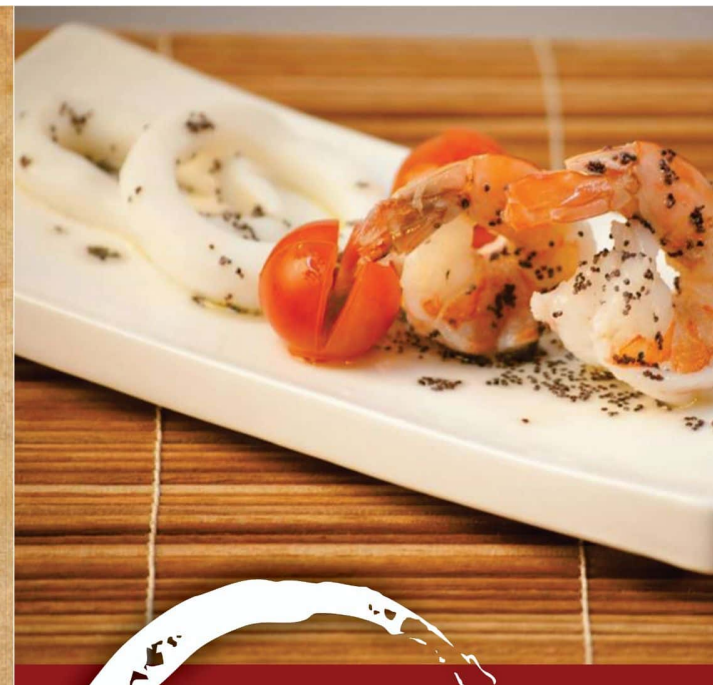
LICORES

	TRAGO DOBLE	½ BOTELLA
Wisky Delux Buchanan 's 12 años	\$ 22.000	\$ 145.000
Wisky Grand Old Parr 12 años	\$ 22.000	\$ 155.000
Ron Medellin 3 años	\$ 10.000	\$ 45.000
Ron Medellin 8 años	\$ 13.000	\$ 65.000
Aguardiente Antioqueño	\$ 8.000	\$ 40.000
Vodka Absolut	\$ 15.000	\$ 75.000
Ginebra Gordons	\$ 18.000	
Tequila Don Julio Reposado	\$ 25.000	
Tequila 1800 Silver	\$ 22.000	
Ginebra London	\$ 30.000	

1800

SUPER PREMIUM
TEQUILA

NOT FOR MOST PEOPLE



LA CHAMPAGNERÍA

TAPAS & MIMOSAS

LA CHAMPAGNERÍA
TAPAS & MIMOSAS

CARLOS ROMEU / Chef a Domicilio
 300 836 3895
 cromeug@hotmail.com

@la_champagneria

la chamgneria llanogrande