



Paellas

Porción Individual: mínimo 2 porciones (de lunes a jueves) / Paellera: mínimo 6 porciones.

MIXTA

Filete de cerdo, trutro ala pollo, longaniza artesanal, surtido de mariscos, choritos y almejas en concha y distintos calibres de camarón.

\$9.900 X PERS.

VEGETARIANA

Fondos de alcachofa, pimentón, arvejas, champiñones, choclo, espárragos, zanahoria y poroto verde.

\$8.900 X PERS.

SOLO CARNE

Filete de cerdo, trutro ala pollo, longaniza artesanal, chorizo español, pimentón y costillar de cerdo.

\$8.900 X PERS.

MARISCOS

Almejas y choritos en concha y sin esta, surtido de marisco, jibia, calamar, navajuelas y distintos calibres de camarón.

\$9.900 X PERS.

PREMIUM

Ingredientes de la Paella MIXTA o MARISCOS con pinzas de jaiba y ostiones en concha.

\$11.900 X PERS.

Piqueos

TORTILLA ESPAÑOLA

Papas, cebolla, huevo y chorizo español.

\$8.500 c/u.

TORTILLA DE PAPAS

Papas, cebolla y huevo.

\$7.500 c/u.

PINTXOS elección de 1 tipo (10 unidades)

- Tomate cherry, queso fresco y aceituna sevillana.
- Jamón serrano y piña.

\$8.500 c/u.

CROQUETAS DE POLLO

300 grs.

\$7.500 c/u.

CROQUETAS CAMARÓN

300 grs.

\$7.500 c/u.

AJILLO MIXTO

Filete cerdo, camarones, calamares y champiñones salteados en oliva y ajo.

\$9.000 c/u.

CAMARONES APANADOS

250 grs.

\$8.000 C/U.

CAMARONES AL PIL PIL

350 grs.

\$9.000 c/u.

Tablas Piqueo

Todas nuestras tablas tienen: Variedad de quesos, jamón serrano, chorizo español, frutos secos, aceitunas sevillanas, tomate cherry, galletitas, entre otros.

TABLA PIQUEO MEDIANA

Tabla con picoteo de 60 x 25 cm.

\$30.990 c/u.

TABLA PIQUEO GRANDE

Tabla con picoteo de 90 x 25 cm.

\$45.990 c/u.

*Tabla de madera no está incluida en el valor.



► ALBÓNDIGAS CASERAS

10 unidades \$7.900

► SANGRÍA ALONSO

Botella de 1 lt. \$7.000



Promos

de lunes a jueves

PACK ALONSO

Tortilla Española o de papas + una botella de sangría + Tabla Piqueo para 2 personas (20 x 30 cms).

\$25.900 Envase de cartón.

PACK PARA 4

4 Porciones de Paella a elección + Tabla Piqueo para 2 personas (20 x 30 cms).

\$45.900 Envase de cartón.

No aplica paella premium.

Postres

COPONES

Aprox. 12 porciones.

- Suspiro limeño.
- Mousse de Maracuya.

\$20.000c/u.

TABLA DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN

Aprox. 12 porciones.

\$18.000 c/u.

Pedidos con al menos 24 horas de anticipación.

Forma de pago: ► Transferencia 50% para reservar.
► 50% contraentrega.

Implementos no desechables, son de propiedad de Paellas Alonso.

PEDIDOS AL WHATSAPP +56 9 8322 6227
paellasonso@gmail.com - www.paellasonso.cl

 /paellasonso  /paellasonso