



Menú

¡Bienvenidos!

@le paviliongastrobar

¡Disfruta!

LePavilion® Gastro Bar es la perfecta fusión de la comida contemporánea y la herencia tradicional, cada espacio ha sido pensado para que propios y visitantes disfruten de un lugar familiar, lleno de arte, pasando por múltiples pinturas, mobiliario y esculturas que reflejan la época dorada del renacimiento Post Europeo con incidencia en América.



Al visitar LePavilion® Gastro Bar, encontrarás espacios que invitan a soñar, su música y buenos platos hacen de esta una experiencia vivible como solo una ciudad como Pereira (Risaralda) logra transmitir.

El nombre de LePavilion® Gastro Bar se inspira en el Paris de los siglos XIX, con sus calles coloridas y espacios románticos que invitaban a soñar, a disfrutar de sus pasiones y múltiples culturas, ese Paris post renacentista, voluntarioso y pujante, que le apostó a la música, las nuevas tecnologías, como el transporte en trenes con ferrocarriles de lujo y las nuevas construcciones, tendencias que no tardarían mucho en llegar a la nueva América, **es en LePavilión® que descubrimos el espíritu aventurero, que refleja la sed de grandeza de la cultura humana y que se trata de homenajear en este espacio.**

Te invitamos a recorrer estos espacios de una manera atenta, buscando preservar el patrimonio, sin tocar las pinturas, esculturas, libros u obras de arte expuestas, estas son parte de una colección privada que busca ser preservada en el tiempo, de tal manera que se pueda seguir homenajeando la grandeza de la historia, ayudando a cuidar cada espacio estarás ayudando a cuidar nuestro patrimonio histórico. **¡Disfruta tu visa y recuerda seguirnos en @lepaviliongastrobar en instagram!**

¡Tradicionales! Entradas



Arepitas con carne desmechada 28.000 COP

Arepitas tradicionales de maíz X 5 Unidades + carne desmechada de solomillo bañada en sus jugos.

Queso frito 28.000 COP

Queso quajado X 180 gramos + Queso costeño X 180 gramos, calados dorados + mermelada de frutos rojos + miel.



Empanadas de salmón 28.000 COP

Empanadas en hojaldre premium X 4 Unidades rellenas de salmón cremoso acompañado de sour cream de la casa.

Patacón de plátano verde 28.000 COP

Patacones de plátano verde X 3 unidades + carne desmechada + salsa de la casa.



Nachos LePavilion 30.000 COP

Nachos + carne con maicitos + tocineta + queso doble crema + tomate + salsa de la casa.



Recomendado del chef

CHICHARRÓN TERIYAKI

Selección de trozos crocantes de chicharrón bañados en salsa teriyaki + verduras al wok + papas criollas.

30.000 COP



!Premium! **Entradas**



Albóndigas napolitanas 30.000 COP

Albóndigas jugosas de res premium sazonadas a las finas hierbas y cocidas sobre una base napolitana de salsa de tomate natural X 5 Unidades.

Albóndigas a la pimienta 30.000 COP

Albóndigas jugosas de res premium flameadas al ron + salsa de pimienta X 5 Unidades | **(Plato ligeramente picante)**.



Ceviche LePavilion 30.000 COP

Finos trozos de filetes de pescado de temporada marinados en leche de tigre de la casa + julianas de cebolla morada + cilantro + mango biche + tomate en brunua + maíz crocante + tocineta + aguacate + chips de plátano verde.

Ceviche de camarones ... 30.000 COP

Camarón premium recubierto en salsa golf de la casa + julianas de cebolla morada + cilantro + mango biche + tomate en brunua + maíz crocante + + aguacate + chips de plátano verde.



Carpaccio de res 35.000 COP

Laminas de solomillo aderezadas con aceite de oliva, sumo de limón y especies, alcaparras deshidratadas y queso parmesano.



Recomendado del chef

PULPO DORADO GALLEGO

Pulpo dorado elaborada en sartén tradicional bañado en una fina capa de queso burrata y salsa gallega + papa sauté.

65.000 COP

Pasta

¡Para toda ocasión!



Pasta carbonara 35.000 COP

Pasta fettuccine sobre una cama de salsa de la casa elaborada a base bechamel + queso parmesano + tocineta.



Pasta al pesto 35.000 COP

Pasta fettuccine aromatizada por una salsa de albahaca y frutos secos + queso parmesano + julianas de pollo a la parrilla.



Pasta Alfredo 35.000 COP

Pasta fettuccine bañados en una combinación de quesos seleccionados premium + julianas de pollo a la parrilla.



Recomendado del chef

PASTA TERIYAKI

Pasta fettuccine + vegetales al wok + pollo sellado harinado en salsa teriyaki de la casa.

35.000 COP

Pollo

¡Una proteína increíble!



Pechuga a la plancha 35.000 COP

Pechuga de pollo asada + papas en casco al romero + ensalada de la casa.

Pollo en champiñones 40.000 COP

Pechuga de pollo asada bañada en salsa bechamel + papas en casco al romero + vegetales salteados + champiñones gratinados.



Pollo pomodoro 45.000 COP

Pechuga de pollo apanado en panko bañado en salsa pomodoro gratinado + pasta fetuccine al burro.



Recomendado del chef

POLLO TROPICAL

Pechuga de pollo asada bañado en salsa tropical de la casa a base de mango + tejas de tocineta crocante + vegetales al wok + papas en casco al romero.

45.000 COP

Cerdo

¡Una proteína increíble!



Lomo frutos rojos 50.000 COP

Lomo de cerdo asado con una salsa de frutos rojos selección premium de la casa + papas en casco al romero + vegetales al wok.

Lomo en champiñones 50.000 COP

Lomo de cerdo asado con una salsa de miglase y champiñones + papas en casco al romero + vegetales al wok.



Cerdo glaceado balsámico 55.000 COP

Trozos de cerdo cocidos en una salsa de reducción balsámica, anís y finas hierbas + pasta penne al burro + queso parmesano.

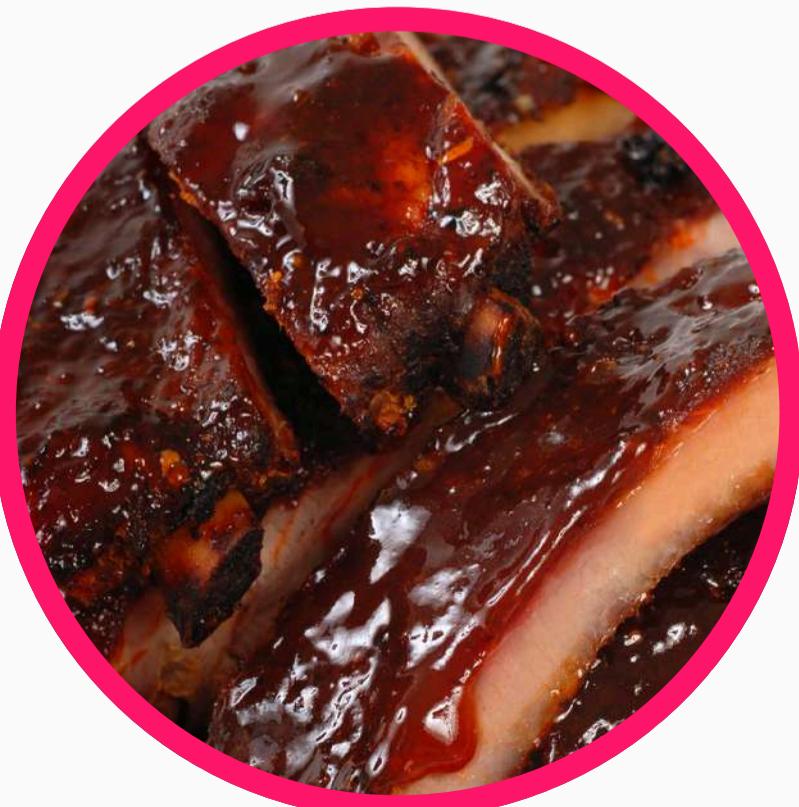
Cerdo encostrado 55.000 COP

Lomo de cerdo encostrado en ajonjolí glaceado en una salsa de vermut + papas en casco al romero + vegetales al wok.



Respingacho 45.000 COP

Especialidad de la casa Rollo de cerdo relleno de chorizo y vegetales de la casa X 300 gramos + puré de papa y salsa en vino.



Recomendado del chef

COSTILLAS EN SALSA

Costillas de cerdo elaboradas en cocción lenta durante varias horas, terminadas en parrilla y bañadas en una reducción de salsa **BBQ maracuyá** + papas criollas + ensalada de la casa | (Plato con tonos cítricos).

65.000 COP

Res

¡Una proteína increíble!



Churrasco X 250 gramos 45.000 COP
X 400 gramos 55.000 COP

Churrasco de res a la parrilla + papas en casco al romero + ensalada de la casa.

Punta de anca X 400 gramos 58.000 COP

Punta de anca de res a la parrilla + papas en casco al romero + ensalada de la casa.



Baby beef X 300 gramos 59.000 COP

Corte de Baby beef a la parrilla + papas en casco al romero + ensalada de la casa.



Lomo saltado 59.000 COP

Trozos de solomillo premium seleccionado sellados al wok con tomate en cuartos y cebolla morada bañado en salsa peruana de la casa + papa criolla + arroz blanco.



Tournedos a la pimienta 61.000 COP

Medallones de solomillo premium seleccionado a la parrilla glaceado en salsa pimienta de la casa y flameado al ron + papas en casco | (Plato ligeramente picante).



Recomendado del chef

**SOLOMILLO
DIJON**

Medallones de solomillo premium seleccionado a la parrilla bañados en **salsa mostaza Dijon** + tejas de tocineta + champiñones + esparragos.

61.000 COP

Res

¡Una proteína increíble!



Solomillo a la Roqueford 65.000 COP

Medallones de solomillo premium seleccionado a la parrilla bañados en salsa de queso azul + pasta fetuccine.

Beef Bourguignon 65.000 COP

Solomillo sellado con tocina y champiñones cuarteados X 300 gramos glaseado en salsa demiglace con vino tinto + puré de papá + Ensalada Gourmet



New York Steak X 400 grs 75.000 COP

Lomo premium gratinado en queso mozarela y manzana verde en brunoise + ensalada gourmet.

Arroces

¡Variedad para cada día!



Arroz Oriental 40.000 COP

Arroz al wok en una mixtura de cerdo, pollo y vegetales bañados en salsa premium de la casa oriental.



Arroz con camarones 47.000 COP

Arroz al wok en una mixtura de camarones y vegetales.

Risotto LePavilion 59.000 COP

Risoto de la casa + solomillo premium seleccionado sellado en mantequilla, ajo y romero X 300 gramos.



Risotto roquefort a los 3 quesos ... 62.000 COP

Risotto elaborado con tres tipos de queso: parmesano, azul y mozarela + medallones de solomillo premium bañado en salsa queso azul X 3 medallones.

Pescados

¡Una proteína increíble!



Salmón mediterraneo 55.000 COP

Trozos de salmón premium sellados con cebolla brunoise glaceado con ron blanco y salsa de la casa + pasta al penne + queso parmesano.



Salmón a la meuniere 60.000 COP

Salmón a la parrilla a la menier + vegetales salteados + papa en casco. | (Plato cítrico)



Salmón con ajonjolí negro 65.000 COP

Salmón encostrado en ajonjolí en salsa romana + puré de papá criolla a la maracuyá + ensalada gourmet.



Recomendado del chef **ALMÓN A LA NAVARRA**

Salmón en cocción de vino blanco relleno de espárragos y queso mozarella gratinado con salsa bechamel, champiñones y camarones, sobre una cama de papa criolla a la maracuyá.

69.000 COP

Ensalada

¡Combinación saludable!

Ensalada Griega 32.000 COP

Combinación de lechuga crespa + cebolla morada + tomate cherry + champiñones + maíz dulce + pechuga de pollo a la parrilla + crotones de pan.



Especiales

¡Una nueva experiencia!



Callos a la madrileña 30.000 COP

Guiso español elaborado a fuego lento con productos ricos en colágeno de callo y chorizo.

Lengua en salsa de pimentón 38.000 COP

Lengua de res bañada en salsa de pimentón X 300 gramos + vegetales salteados + papa criolla.



Hamburguesas

¡Preparación premium!



Carne desmechada 32.000 COP

Pan artesanal con carné desmechada premium en cocción con salsa de la casa y tocina + lechuga + tocina + tomate + cebolla morada + queso + papas en casco.



Recomendado del chef

ESPECIAL LEPAVILION

Pan premium + carne de res premium seleccionada X 150 gramos + lechuga + tocina + tomate + piña colada + cebolla morada + queso + papas en casco.

35.000 COP



Ménú infantil

¡Felicidad!



Dedos de pechuga de pollo 32.000 COP

Dedos de pechuga de pollo seleccionada + papas en casco + bebida (jugo en agua) + copa de helado.

Hamburguesa kids 32.000 COP

Combo de hamburguesa (carne desmechada y tocineta + pan artesanal + queso + lechuga + tomate) + papas en casco + bebida (jugo en agua) + copa de helado.



Pasta kids 32.000 COP

Media porción de pasta larga (spaghetti) al burro o carbonara + bebida (jugo en agua) + copa de helado.

DISFRUTA
CADA
MOMENTO

YO ❤ PEREIRA



DULCE

Tentación ... ¡Genial!

Copa de helado 10.000 COP

Copa con una bola de helado.

Copa de helado X 2 12.000 COP

Copa con dos bolas de helado + fruta + chantilly.

Copa infantil X 2..... 12.000 COP

Copa con una bola de helado + gomitas + chantilly.

Brownie con helado 15.000 COP

Brownie acompañado de una bola de helado + chantilly



Cheesecake de maracuyá 18.000 COP

Postre cremoso a base de maracuyá con notas dulces.



Tiramisú 18.000 COP

Pastel frio en capas batidas.



Recomendado del chef

**TORTA
GOURMET**

Torta artesanal preparada con ingredientes 100% naturales.

Chocolate, María Luisa, Naranja, Zanahoria.

12.000 COP

DULCE

Tentación ... ¡Genial!



Tres leches 18.000 COP

Biscocho bañado con tres tipos de leche (evaporada, media crema y leche condensada).

Postre de chocolate 22.000 COP

Tarta mágica de chocolate, bañada en chocolate premium acompañada de cerezas.



Nevado sensación 26.000 COP

Brownie relleno de nutella + helado de vainilla + algodón de azúcar y chocolate derretido.



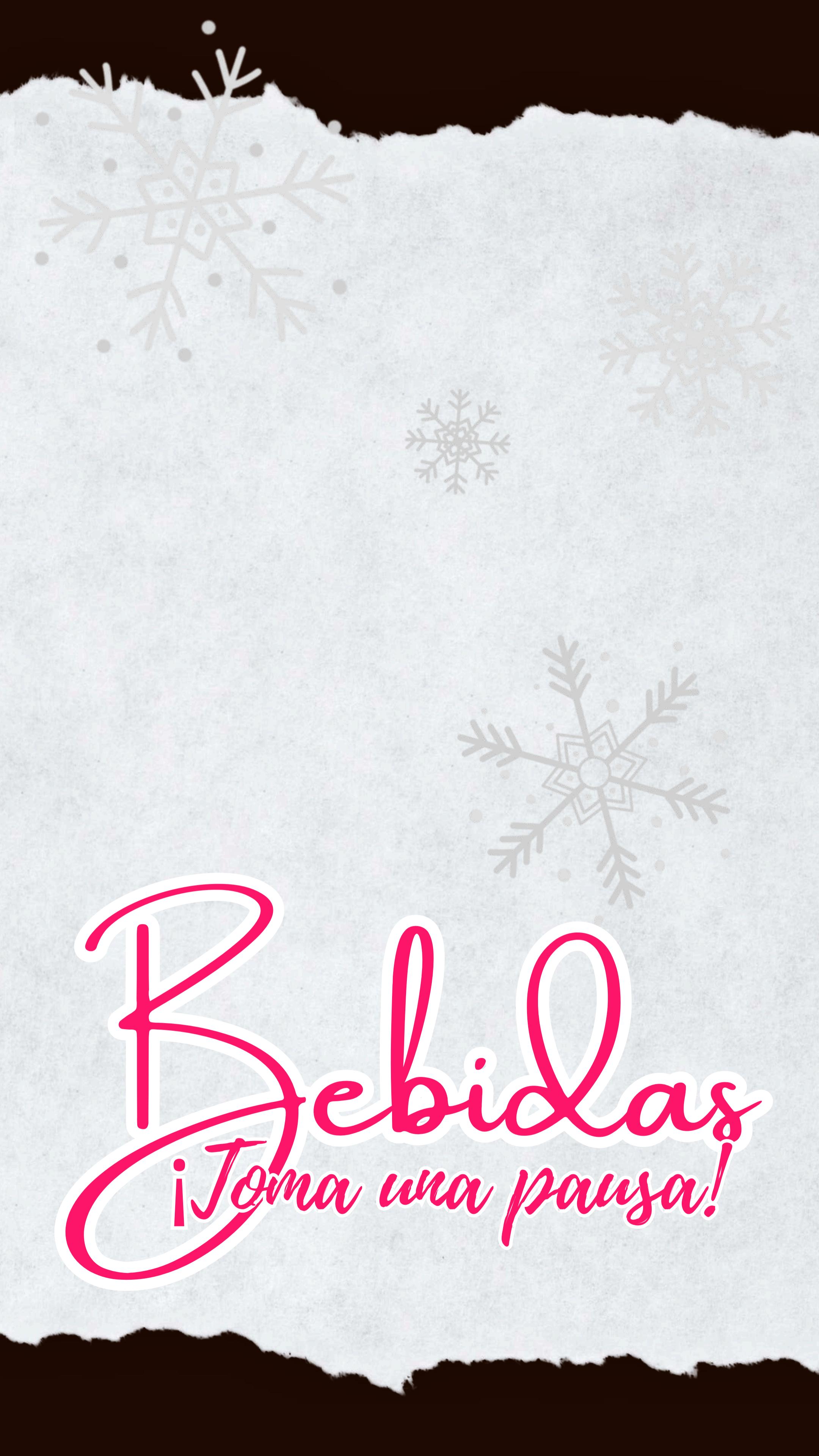
Recomendado del chef

HELADO FRITO

Bola de helado sabor vainilla reembolsada en maíz natural y finamente decorado para una experiencia excepcional.

26.000 COP

Bebidas
¡Toma una pausa!



Café ¡Preparación premium!



Café americano 7.000 COP

Expresso + agua.

Expresso 7.000 COP

Extracción pura de café x 4 Onzas, sin adición de agua.

Latte 9.000 COP

Expresso sencillo + leche cremada.

Capuccino 10.000 COP

Expresso doble + leche texturizada.

Expresso doble 12.000 COP

Extracción pura de café x 8 Onzas, sin adición de agua.

Frappé de café 15.000 COP

Expresso doble + leche en polvo + chantilly + amaretto.

Carajillo 25.000 COP

Expresso + brandy

Capuccino con licor 25.000 COP

Expresso doble + licor beileys

Expresso Premium 30.000 COP

Expresso doble + licor beileys + helado de vainilla

Calientes Bebidas para cada ocasión!

Aromática natural 6.000 COP

Infusión de frutos rojos, frutos amarillos o té chai caliente.

Milo caliente 10.000 COP

Bebida cholata caliente.

Milo con masmelos 12.000 COP

Milo caliente acompañado de masmelos dulces.

Bebidas íbrias y refrescantes!

Agua en botella 7.000 COP

Con gas + sin gas

Gaseosa 7.000 COP

Ginger + Soda

Coca Cola 7.000 COP

Original, Zero.

Tamarindo 7.000 COP

Bebida gaseosa sabor tamarindo

Soda Bretaña 7.000 COP

Bebida gaseosa neutra gasificada bretaña

Té hatsu 8.000 COP

Amarillo, Blanco, Rojo, Rosado, Verde.

Jugo natural en agua 10.000 COP

Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora.

Jugo natural en leche 12.000 COP

Fresa, guanábana, mango, maracuyá, mora.

Limonada natural 12.000 COP

Limonada natural de la casa frapeada

Milo frío 15.000 COP

Bebida cholata en leche fría

Limonada especial 15.000 COP

Mango biche, Coco, Cereza, Piña Colada, Hierba Buena.



Recomendado del bartender

**MALTEADA
ESPECIAL**

Vainilla, frutos rojos, macadamia, chocolate.

16.000 COP



Sodas

¡Saborizadas sin alcohol!



16.000 COP

1 Frutos verdes

2 Mango biche

3 Sandía

4 Tamarindo

5 Manzana verde

6 Sandía lychee

7 Frutos amarillos

8 Frutos rojos

9 Maracuyá

10 Lychee

¡Un sabor para cada ocasión!



Selección de licores.

Legal (Importante):

¡La protección a la integridad de los menores de edad es un compromiso de todos!, prohibido el expendio de alcohol a menores de edad, tiempo máximo de permanencia de menores de dieciocho (18) años en este establecimiento comercial hasta las 10:30 PM, aunque estos estén con acompañamiento de un adulto responsable.

Cerveza ¡disfruta del momento!

Aguila light 10.000 COP

Cerveza refrescante, con un sabor suave y menos porcentaje de alcohol.

Budweiser 12.000 COP

Cerveza tipo lager, originaria de Estados Unidos, se destaca por su graduación alcohólica del 5% y su color dorado.

Club Colombia (Dorada) 12.000 COP

Cerveza dorada tipo lager tiene la combinación de maltas que le dan un aroma y sabor fresco, y ese cuerpo medio, justo a la medida.

Heineken 14.000 COP

Cerveza tipo lager de color dorado y sabor agradable, con notas afrutadas y ligeramente amarga.

Tres cordilleras rosada 14.000 COP

Cerveza con una efervescencia, dulzura y toques cítricos que le dan un balance perfecto.

Corona 14.000 COP

Cerveza clara y brillante, de espuma blanca y consistente.

Stella Artois 14.000 COP

Cerveza Belga con aroma floral, dulzor a pura malta bien equilibrado, amargor de lúpulo crujiente y un final suave y seco

Estrella galicia 21.000 COP

Cerveza lager del estilo Helles Exportbier altamente refinada.



Recomendado del bartender

MICHELADA MANGO BICHE

Cerveza michelada con mango biche

18.000 COP

Cerveza de Barril

BBC Cajicá | Rubia 16.000 COP

Cerveza rubia de pura malta con miel de abejas de verdad. Una receta de origen americano, suave y refrescante.

Stella Artois | Rubia 16.000 COP

Cerveza de barril con un sabor ligeramente lupulado con un amargo agradable, refrescante



Recomendado del bartender

JARRA BBC

Jarra de cerveza para compartir entre amigos | Cajicá o Monserrate.

54.000 COP

Vinos *Un gran momento*



Recomendado del bartender

LIMONADA DE VINO

Vino de temporada blanco o tinto + limón natural + almíbar

20.000 COP

Vinos Botella

Cousiño Macul Don Luis 120.000 COP

Vino tinto joven merlot o cabernet sauvignon.,

Las moras 140.000 COP

Un vino de gran cuerpo, delicado de frutos rojos maduros. Ideal para acompañar carnes rojas y platos de pastas (Argentina).

Cousiño Macul Antiguas Reservas 150.000 COP

Vino tinto reserva merlot o cabernet sauvignon.,

Navarro Correas.... 150.000 COP

Un vino con taninos redondos, mucha fruta en balance, amable y elegante. Notas de cata: Vista. Rojo violeta profundo, con visos púrpura (Argentina).

Navarro correas brut 155.000 COP

Ideal para beber como aperitivo, solo, o con entradas de frutos de mar o vegetales y preparaciones de acento ácido como ceviche o ensaladas con vinagretas. (Argentina)

JP Chennet ICE Rose 165.000 COP

Vino espumoso rosado pálido con burbujas finas. Intenso, con notas a fresas y cerezas.

Tarapacá Gran reserva.... 190.000 COP

Vino que posee aromas de fruta negra como mora, grosella negra y ciruela. Se trata de un vino sabroso, equilibrado y de buena longitud (Chile).

Trapiche broquel Torrontes 220.000 COP

Vino que tiene más de noventa menciones de notas de frutos de árbol como la pera, el melocotón, la manzana verde. (Argentina)

Pazo San Mauro 220.000 COP

Vino con intensidad aromática alta. En boca es muy afrutado y amplio, con notas cítricas, florales y de frutos secos. Largo e intenso. (España)



Recomendado del bartender

JARRA DE SANGRÍA

Botella de vino (blanco, rosado, tinto) + fruta picada + endulzante de la casa.

110.000 COP

Vinos *Copas*

Copa de sangría 25.000 COP

Copa de vino caliente 25.000 COP

Copa de vino 25.000 COP

Vino tinto o blanco a elección

Coctelería *Clásica*



Lyche martini 35.000 COP

Vodka + vermouth extra dry + almíbar de lychee

Mojito 35.000 COP

Ron blanco + syrup simple + limón + hierbabuena + soda

Dry Martini 39.000 COP

Ginebra tanqueray + vermouth extra dry + aceitunas

Margarita 42.000 COP

Tequila centenario plata + zumo de limón + licor de naranja

Moscow mule..... 42.000 COP

Vodka + jengibre + limón + tónica jengibre

Negróni 42.000 COP

Ginebra tanqueray + campari + vermouth rojo + piel de naranja

Old fashioned..... 45.000 COP

Buchanans doce (12) años + syrup simple + cereza+ naranja

Long island..... 46.000 COP

Tequila + vodka + ginebra + ron blanco + limón + syrup simple + soda

Coctelería Clásica



Orgasmo..... 35.000 COP

Baileys + licor de café + amaretto

Piña Colada 38.000 COP

Ron blanco + crema de coco + jugo de piña

Coctelería Premium

Orient express 42.000 COP

Vodka absolut + jugo de limón + ocean pink + lychee + Vermouth rosso

Alicia 46.000 COP

Vodka + licor de cafe + triple sec + crema de leche + syrup de maracuyá

Maharajas express 46.000 COP

Mezcal Montelobos+ macerado de piña + naranja y cardamomo + ginger beer + syrup de flor de jamaica

Frida 46.000 COP

Tequila centenario + almibar de flor de jamaica + zumo de limon + triple sec

Chill rose 49.000 COP

Ginebra beefeater pink + tónica pink + lyche + fresa + sandía + limón + pepino

Alma mediterranea 49.000 COP

Ginebra selva + tónica ocean + piña + arándanos + naranja

Dolce amaro 49.000 COP

Ginebra tanquera y + limón + tónica mil976 ocean

Margareth Jager 52.000 COP

Tequila + jagermeister + vino tinto + rryup de maracuya + zumo de limon

Lepavilion highball 52.000 COP

Whisky glenddich 12 + almíbar de masmellow + tocineta deshidratada en miel + tonica pink

Licores Fuertes

Aguardiente

Tapa azul	Botella: 110.000 COP	Shop: 20.0000 COP
Tapa verde	Botella: 110.000 COP	Shot: 20.0000 COP
Amarillo	Botella: 110.000 COP	Shot: 20.0000 COP

Ron viejo de Caldas

Tres años	Botella: 110.000 COP	Shop: 20.0000 COP
Cinco años	Botella: 140.000 COP	Shot: 25.0000 COP
Ocho años	Botella: 160.000 COP	Media: 60.000 COP Shop: 30.0000 COP

Whisky

Black & White	Botella: 110.000 COP	Media: 60.000 COP	Shot: 20.0000 COP
Jack Daniels	Botella: 260.000 COP	Media: 75.000 COP	Shot: 35.0000 COP
Old Parr (12 años)	Botella: 290.000 COP		Shot: 35.0000 COP
Buchanas (12 años)	Botella: 310.000 COP		Shot: 40.0000 COP
Buchanas Master	Botella: 340.000 COP	Media: 100.000 COP	Shot: 45.0000 COP

Baileys

Clásico	Botella: 170.000 COP	Media: 60.000 COP	Shot: 25.0000 COP
---------	----------------------	-------------------	-------------------

Tequila

Jimador reposado	Botella: 270.000 COP	Shot: 27.0000 COP
Centenario plata	Botella: 270.000 COP	Shot: 27.0000 COP
1800 plata	Botella: 360.000 COP	Shot: 40.0000 COP
Mezcal 400 conejos	Botella: 420.000 COP	Shot: 45.0000 COP
Patrón Silver	Botella: 460.000 COP	Shot: 49.0000 COP
Don Julio Reposado	Botella: 510.000 COP	Shot: 55.0000 COP
1800 Cristalino	Botella: 550.000 COP	Shot: 60.0000 COP
Don Julio Añejo	Botella: 570.000 COP	Shot: 60.0000 COP
Don Julio 70 ED LMT	Botella: 700.000 COP	Shot: 70.0000 COP

Vodka

Absolut Blue	Botella: 190.000 COP	Shot: 25.0000 COP
--------------	----------------------	-------------------

Ginebra

Gin Whytley Neill	Botella: 250.000 COP	Shot: 30.0000 COP
Gin Turqueray	Botella: 270.000 COP	Shot: 30.0000 COP
Gin Bombay	Botella: 290.000 COP	Shot: 30.0000 COP
Gin Selva	Botella: 300.000 COP	Shot: 30.0000 COP
Gin Beefeater	Botella: 320.000 COP	Shot: 35.0000 COP
Gin Hendricks	Botella: 450.000 COP	Shot: 50.0000 COP

Eventos

¡Celebra con nosotros!

Celebra
.... tus fechas especiales

Disfruta de nuestros espacios, realizamos tus eventos (aniversarios, cumpleaños, matrimonios, graduaciones, bautismos, primera comunión, quince años, eventos empresariales) ... celebra junto a tus seres queridos, ¡reserva ahora!

+57 317 511 2492



PLATA
50.000 COP

Arreglo de cumpleaños básico (pequeño)

Aviso decorativo en tu mesa X 1 Und

Plato de celebración X 1 Und

ORO
90.000 COP

Arreglo de cumpleaños intermedio (mediano)

Aviso decorativo en tu mesa - bouquet X 1 Und

Plato celebración X 1 Und

Vela volcán X 1 Und.



PREMIUM
130.000 COP

Arreglo de cumpleaños premium (grande)

Aviso decorativo en tu mesa - bouquet X 1 Und

Plato celebración X 1 Und

Vela volcán X 1 Und.

Dilecto cliente!

Hemos pensado nuestros espacios para que sean totalmente acordes a tus celebraciones.

Nuestra carta es adaptable en su totalidad, de esta manera podrás contar con una celebración, a la medida de tus deseos y presupuesto, así que ¡disfruta!





¡Gracias por visitarnos!

La fotografías son de referencia y podrán variar al momento de ser presentado el plato para su consumo, **nuestros precios incluyen impuesto al consumo del 8%**.

Síguenos en Instagram en **@lepaviliongastrobar**
Por favor no olvides calificarnos en google.com

¡Compra colombiano, invierte en Risaralda, cree en Pereira!
Consulta nuestra política de tratamiento de datos en
www.gepc.com/politicadedatos

Este establecimiento es monitoreado por sistema cerrado de cámaras de seguridad, recuerda que el espacio libre de parqueo no está siendo vigilado, no descuides tu automóvil.

¡Orgullosamente somos pet friendly!
PQRS escríbenos a info@lepavilion.com

En temporadas altas nuestro tiempo de espera puede ser superior a 40 minutos
LePavilion® es marca registrada de LePavilion S.A.S.
*** Una empresa del Grupo COPA® ***

Todos nuestros empleados han sido contratados de manera directa y con todas las prestaciones de ley, generamos empleo formal para la región.

Propina sugerida 10%

¡Vuelve pronto!