



# Menú

## ¡Bienvenidos!

@lepaviliongastrobar

# ¡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 homenajear 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 especias, 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 fettuccine 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 bálsamico ..... 55.000 COP**

Trozos de cerdo cocidos en una salsa de reducción bálsamica, 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 glaseado 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 + espárragos.

**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 fettuccine.

### **Beef Bourguignon .... 65.000 COP**

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



### **New York Steak X 400 grs .... 75.000 COP**

Lomo premium gratinado en queso mozzarella 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 mozzarella + medallones de solomillo premium bañado en salsa queso azul X 3 medallones.



# Pescados

*¡Una proteína increíble!*



## Salmón mediterráneo ..... 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**

## SALMÓN A LA NAVARRA

Salmón en cocción de vino blanco relleno de espárragos y queso mozzarella 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 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 tocineta + lechuga + tocineta + tomate + cebolla morada + queso + papas en casco.



**Recomendado del chef**

## **ESPECIAL LEPAVILION**

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

## **35.000 COP**



# Menú 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

*frías 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**

## LÍMONADA 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 Chenet 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

**Negroni ..... 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**

Vokca + 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 + ryrup de maracuya + zumo de limon

**Lepavilion highball ..... 52.000 COP**

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



Aguardiente

	Tapa azul	Botella: 110.000 COP	Shot: 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	Shot: 20.0000 COP
	Cinco años	Botella: 140.000 COP	Shot: 25.0000 COP
Ocho años	Botella: 160.000 COP	Media: 60.000 COP	Shot: 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: 80.000 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 volcan 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 volcan X 1 Und.

## *Disfruta cada momento!*

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!**

Las 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](http://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](mailto: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!***