



Le Paste

ristorante

Sabor que une generaciones

¡Bienvenidos!

Somos el punto de **encuentro familiar** que te consiente con calidad artesanal, respaldado por **26 años de dedicación y pasión.**



¡Una experiencia que te llena de alegría!

Déjate conquistar por nuestra pasta a la rueda preparada
al momento en tu mesa dentro de una rueda de queso parmesano.
¡Esperamos que descubras esta deliciosa novedad!

Cócteles



Aperol Spritz ***Nuevo** **35.500**

El clásico que te enamora. Nuestro coctel italiano favorito:
El equilibrio perfecto entre vino espumoso y aperol.

Gin, Pepino y Humo ***Nuevo** **35.500**

¡Una experiencia con historia! Ginebra y pepino fresco
realzada con tónica y el show de ser ahumado en tu mesa
con astillas de madera

Sangría ***Nuevo**

Vino de la casa con un toque de ginger y la frescura de la
manzana fresca y naranja. ¡Perfecta para compartir!

* Jarra **96.900**

* 1/2 Jarra **52.300**

* Copa **28.000**

Tinto de Verano **28.300**

Copa de Vino **20.000**

Copa de Vino Caliente **28.300**

Bebidas

Jugos

Lulo, Guanábana, Mango, Maracuyá, Mora y Fresa.

* En Agua **9.900**

* En Leche **10.800**

* Mandarina **16.600**

Limonadas

* Natural **7.600**

* Hierbabuena **8.900**

* Cereza **8.300**

* Panela **9.200**

* Coco **17.700**

Refrescos

* Maracuyá y Limón **18.300**

* Frutos Rojos **18.300**

Gaseosas

* 10 Onzas **6.300**

* 20 Onzas **8.100**

Cervezas

* Club Colombia **10.300**

* Club Colombia Trigo **10.800**

* Club Colombia Negra **10.300**

* Corona **13.900**

* Heineken **13.900**

* Stella Artois **13.900**

Carta de Vinos

Italia 

Vino tinto

Cantina Zaccagnini

Montepulciano Dabruzzo 750ml **215.600**

Piccini

Chianti D.O.C.G 750ml **175.800**

Piccini

Reserva Chianti D.O.C.G 750ml **199.400**

Espumoso

Canella

Prosecco D.O.C Extra Dry 200ml **60.100**

Canella

Rosé Brut Método Martinotti 200 ml **60.400**

Piccini

Regno Lambrusco 750ml **119.100**

Vino Blanco

Canella

Sauvignon Blanc 187ml **60.400**

Piccini

Chardonnay 750ml **133.800**

España 

Vino tinto

Pata Negra

Reserva Tempranillo 750ml **140.200**

Ramón Bilbao

Reserva Tempranillo 750ml **318.600**

Chile 

Vino tinto

Vagabundo

Cabernet Sauvignon 187ml **38.000**

Perez Cruz

Cabernet Sauvignon Gran Reserva 375ml **104.100**

Vagabundo

Cabernet Sauvignon 750ml **122.600**

Vagabundo

Gran Reserva Syrah 750ml **162.400**

Vagabundo

Gran Reserva Pinot Noir 750ml **175.900**

Gato Negro

Cabernet Sauvignon 187ml **35.700**

Gato Negro

Cabernet Sauvignon 375ml **65.500**

Gato Negro

Cabernet Sauvignon 750ml **119.000**

Vino Blanco

Vagabundo

Sauvignon Blanc 187ml **38.000**

Vagabundo

Chardonnay 750ml **122.400**



Brindamos por ellos: tu botella de Vagabundo
apoya alimento, esterilización y cuidados para animales.

Argentina 

Vino tinto

Intis

Malbec 750ml **82.800**

Entradas

Para degustar sabores en pequeños bocados.

Calamar Crocante *Nuevo 28.000

Anillos de calamar dorados y crujientes en panko, servidos con nuestra salsa rústica de tomate
¡Ideal para empezar a conversar!

Raviolloni Frito 23.000

Nuestros raviolloni de carne (Hechos en casa) fritos acompañados con nuestra clásica salsa rústica de tomate y ajo.

Queso Mozzarella Rebozado en Carroza 🌿 24.800

Mozzarella rebozada y acompañada con salsa rústica de tomate.

Carpaccio 28.200

Finos cortes de lomo de res macerados en aceite de oliva, acompañados de queso emmental, rúgula fresca y tomates cherry.

¡Un toque de frescura y tradición!



Calamar Crocante



Crema de Tomate

Cremas

* Pollo

* Champiñones

* Tomate 🌿

* Cebolla

* Sopa Minestrone * 21.600

Consomé Natural 10.200

Consomé Con Fideos 12.400

🌿 Vegetariano 🌿 Vegano



Burrata di Bufala

¡Un Encuentro de Sabores Italianos!

Burrata cremosa sobre pesto, con rúgula fresca, lechuga, almendras tostadas, tomate sin piel y nuestra reducción balsámica.



Ensalada Italiana

Ensaladas

Burrata di Bufala *Nuevo 45.000

Sobre una base de pesto, acompañada de rúgula fresca, lechuga, almendras tostadas, tomate sin piel, albahaca y reducción de balsámico.

Capresse al Horno o Fría 18.800

Tradicional ensalada italiana de tomates frescos, albahaca, aceite de oliva y bocconcini de mozzarella gratinada o fría.

Jardinera * 30.000

Variedad de lechuga, rúgula, rábano, zanahoria, aguacate, tomate cherry, champiñón, queso fresco y vinagreta de albahaca.

Italiana * 30.000

Variedad de lechuga, rúgula, cebolla, rábano, tomate cherry, maíz, apio, aceitunas verdes y negras con vinagreta de limón.

Griega * 30.000

Variedad de lechuga, queso feta, rúgula, nueces tostados, tomate chonto, aceitunas negras y vinagreta de arándanos.

* Con pollo 38.100

Menú infantil

*¡Nuestros platos favoritos,
para los peques de la casa!*



Tornillos Arcoíris 39.600

Tornillos en formas y colores divertidos, puedes elegir entre pasta larga, corta o rellenas. En salsa napolitana, bechamel, al burro, alfredo, pollo y bolognesa. Acompañado de jugo o gaseosa y galletas.

* Puedes pedir pasta corta: Tornillos, Conchas, Chonchitas y Coditos

Pizzeta 28.400

Elige tu sabor favorito. Pollo, Jamón, Hawaiana, Queso. Acompañado de Jugo o Gaseosa y Galletas.



Vegetariano Vegano



Tornillos Arcoíris

Pizza - Napolitana

¡La pizza Napolitana no se hace con prisa!
Se crea con manos artesanas, ingredientes honestos y el respeto absoluto por la tradición.

Personal 23cm 25.000 * Compartir 30cm 43.000

Reginella

Pollo al ajo, crocantes de tocineta, puntos de alioli, pesto, coronado con aceite de oliva al romero y ajo.

Margherita

Nuestra clásica, que honra la tradición: Salsa pomodoro, mozzarella de búfala fresca y albahaca.

Nutella y Fresa

Jamón Serrano y Dátiles

El equilibrio perfecto para compartir. Finas lonchas del mejor jamón serrano y la dulzura de los dátiles.

20cm: +8.000 / 30cm +14.000

Setopia

Champiñones Portobello, queso, aceitunas negras y un toque de alioli de la casa.

20cm: +8.000 / 30cm +14.000

Pepperoni Picante

Nuestra salsa pomodoro más intensa, cubierta con pepperoni italiano, queso y un toque de aceite de peperoncino.

Bianca Cotto e Funghi

Base de nuestra salsa blanca, jamón de cerdo, queso y champiñones frescos.

Tocineta y Miel

Nuestra salsa pomodoro, con tocineta y miel picante.

20cm: +8.000 / 30cm +14.000

Burrata

Base de nuestro tradicional pesto, tomates sin piel, reducción balsámica y coronada con burrata.

20cm: +8.000 / 30cm +14.000

 Vegetariano  Picante



Pizza * Misma receta desde el año 2000

Le Paste

Pollo, jamón y champiñones.

Mexicana 🔥

Carne molida, jalapeños, tomate y tostacos.

Napolitana 🌿

Anchoas, tomate y orégano.

Vegetariana 🌿

Champiñones, cebolla, pimentón, aceitunas verdes, espinaca y orégano.

Criolla

Carne Desmechada, chorizo y maíz tierno.

Carnes

Jamón, pepperoni y salami.

Hawaiana

Jamón y piña.

Pollo y Jamón

Tropical 🌿

Durazno, cereza, ciruela, brevas y piña.

Rúgula y Aceitunas Negras 🌿

Rúgula, aceitunas negras y ajo.

Ciruela Jocineta

Tamaño

⊕ Personal	2 Sabores 4 Porciones.....	25.000
⊕ Small	2 Sabores 4 Porciones.....	41.300
⊕ Mediana	2 Sabores 6 Porciones.....	60.800
⊕ Completa	3 Sabores 8 Porciones.....	77.500

🍷 Porción*	1 Sabor.....	10.500
🍷 Panzerotti	1 Sabor.....	25.000
🍷 Pizzarotti	2 Sabores.....	42.000
Mitad pizza y mitad panzerotti.		

* La pizza por porción solo se encuentra disponible en los siguientes sabores: Le Paste, Carnes, Vegetariana, Mexicana, Hawaiana y Criolla.

Especiales

Pepperoni Italiano

Cuatro Quesos 🌿

Mozzarella, emmental, gruyère y parmesano.

Tamaño

⊕ Personal.....	27.000
⊕ Small.....	45.100
⊕ Mediana.....	63.900
⊕ Completa.....	82.000

Elige *La Pasta*

- Pasta Larga -



- Pasta Corta -



- Pasta Rellena -

Ravioloni
Carne



Ravioli

Carne - Pollo - Queso Ricotta

Vegetariano Vegano

Elige *La Salsa*

El Corazón de Le Paste desde hace 25 años

Le Paste Pollo, jamón y champiñones.

Carbonata Tocineta y Crema de Leche.

Putanesca Tomates Frescos, Aceitunas Negras, Anchoas, Alcaparras "Picante".

Pollo Salsa de la casa con trozos de pollo.

Napolitana Tomate y Albahaca. 🌿

Primavera Brócoli, Zucchini Verde y Amarillo, Zanahoria, Cebolla, 🌿 Pimentón y Champiñones Salteados en Aceite de Oliva.

Al Burro Mantequilla y Queso Parmesano. 🌿

Alfredo Mantequilla, Crema de Leche y Nuez Moscada. 🌿

Bolognesa A Base de Tomates Frescos y Carne.

Champiñones al Ajillo Champiñones, ajo, aceite de oliva y perejil. 🌿

Al Pesto Albahaca, Aceite de Oliva, Ajo y Piñones. 🌿

Albóndigas Albóndigas de carne de res con especias en salsa napolitana.

Pasta Larga o Corta
39.600

Pasta Rellena
41.500

Especiales

Tres Quesos Emmental, azul y gruyere. 🌿

* Pasta Larga o Corta **41.400** * Pasta Rellena **44.800**

Marinera Róbalo, calamar, pulpo, camarones y almejas

* Pasta Larga o Corta **68.000** * Pasta Rellena **69.300**

Camarones Camarón tigre, tomates e hinojo

* Pasta Larga o Corta **54.000** * Pasta Rellena **55.800**

Pasta a la Rueda **46.300**

Pasta larga, corta o ravioli preparado en mesa, dentro de la rueda de queso parmesano con salsa Alfredo



***Nuevo**



Champiñones al Ajillo

Adiciones

Pan con Mantequilla de Ajo **3.500**

Queso Parmesano **4.900**

Champiñones **6.900**

Jamón **6.900**

Pollo **8.100**

Burrata (und) **20.200**

Aceitunas **8.600**

Tocineta **10.300**

Pepperoni Italiano **10.900**

Anchoas **9.200**

🌿 Vegetariano 🌿 Vegano

Pasta Gratinada

Hecha con el corazón que te consiente en cada capa.

Lasagna * 42.000

* Primavera

Brócoli, Zucchini Verde y Amarillo, Zanahoria, Cebolla, Pimentón y Champiñones Salteados en Aceite de Oliva.

* Salsa

Bolognesa y Pollo

Salsa bolognesa a base de tomate y carne.

Marinera

Róbalo, calamar, pulpo, camarones y almejas.

69.000

* Pollo

Salsa de la casa y pollo.

* Romana

Salsa bolognesa a base de tomate.

* Le Paste

Pollo, jamón y champiñones.

Cannelloni * 42.000

Rollos de pasta rellenos del sabor que elijas en la salsa de la casa.

* Carne

* Pollo

* Queso Ricotta 
Con espinaca

* Mixto
Queso Ricotta

 Vegetariano



Ossobuco de Ternera * Lasagna Primavera * Cannelloni Mixto

Orzo

Estilo Risotto

Pollo y Espinaca 39.600

Pollo en trozos con fondo de vegetales y espinacas.

Primavera 39.600

Zucchini verde y amarillo, zanahoria, cebolla, pimentón y champiñones salteados en aceite de oliva

Marinera 68.000

Robalo, calamar, pulpo, camarones y almejas, cocinados lentamente en fumé de pescado y tomate.

Tres Quesos con Crocante de Arroz Salvaje 41.700

Crema de leche y una mezcla de quesos madurados.
Coronado con un crocante de arroz salvaje que agrega textura

Carnes

Cocción al Vacío

Acompaña las carnes con pasta larga, corta o ravioli en salsa napolitana, Alfredo, Al burro, en la misma salsa de la carne o con ensalada.

Costillas de Cerdo Ahumadas 65.000

350 g de costillas de cerdo cocinadas con paciencia durante 40 horas a baja temperatura. Generosamente bañadas en salsa de la reducción de sus propios jugos y un toque de romero. Un plato para disfrutar de verdad.

Ossobuco de Ternera 65.000

Antebrazo de Ternera Estofado.

Filet Mignon 60.800

Lomo de res en salsa de champiñones y tocineta.

Salmón 67.100

Salmón dorado, ¡El mejor bocado! Marinado en salsa de soja y cilantro.

Milanesa de Ternera a la Parmesana 55.600

Solomillo de Ternera Rebozado y Gratinado con Salsa Napolitana y Queso Mozzarella.

Pollo al Vino 55.200

Pechuga de Pollo en salsa de vino tinto y champiñones.



Orzo Tres Quesos



Costillas de Cerdo Ahumadas

Postres

¡La manera perfecta de cerrar una conversación!

Capricho 17.400

Cake de banano, cremoso de mango y mousse de maracuyá.

Flan de Caramelo 9.900

Pie de Limón 14.300

Tartaleta con crema de limón.

Tiramisú 17.400

Postre en capas a base de café.

Suspiro 19.000

Praline de almendras, chocolate negro y mousse de baileys.

Bebidas Calientes

Espresso Doble 6.100

Donde se duplica el sabor.

Americano 6.100

Diluido para paladares suaves.

Latte 6.600

Espresso con leche vaporizada.

Capuchino 6.600

El equilibrio entre el café y la leche.

Café Amarandi 10.300

Capuchino con brandy y amaretto.

Aromática de Hierbas 7.400

Aromática de Frutas 8.000

Capricho

Fábrica de Pasta

Lleva la tradición a casa para sorprender a los que amas. Elaboramos cada producto de manera artesanal, cuidando cada detalle y seleccionando ingredientes de la más alta calidad: huevos frescos y sémola de trigo duro. Te ofrecemos un producto fresco, saludable y con un auténtico sabor a hogar.

Pasta Larga (libra) 16.700

Linguini / Spaghetti / Tallarine al Huevo, Espinaca, Zanahoria, Tomate o Integral. Fettuccine al huevo o Espinaca

Pasta Corta (1/2 libra) 8.900

Tornillos / Conchas / Conchitas / Coditos / Orzo / Fideos al Huevo, Espinaca, Zanahoria o Tomate

Pasta Rellena (libra)** 33.500

Ravioli Carne, Pollo o Queso ricotta con espinaca
Raviolloni Carne.

** Se vende por peso

Salsas

Le Paste 27.000

Pollo, Jamón y Champiñón.

Pollo 25.000

Bolognesa 23.500

Base de Tomates Frescos y Carne.

Napolitana 22.000

Tomate y albahaca.

Tres Quesos 32.900

Emmental, Azul y Gruyere.

Carbonara 39.100

Tocineta y crema de leche.

Al Pesto 44.400

Albahaca, aceite de oliva, ajo y piñones.

Queso Parmesano

Libra **54.600** * Media Libra **27.800** * 50gr **7.100**

 Vegetariano  Vegano



Spaghetti al Huevo



Spaghetti Integral



Fettuccine Espinaca

Le Paste ristorante

¡Somos fábrica de pasta!

26 años de tradición, nos ha dado el privilegio de hacer parte de la historia de muchas familias que hemos visto crecer y hacerse más grande con el paso de los años, nos hace sentir orgullosos y muy emocionados el saber que seguimos cumpliendo nuestra razón de ser. **Existimos para honrar y compartir la tradición familiar de la pasta artesanal.** Somos el punto de encuentro donde las familias se unen y las generaciones se conectan, disfrutando de sabores auténticos que nutren el cuerpo y el alma.

Si eres nuevo en esta historia te damos la más cordial bienvenida.

Síguenos

📷 @lepaste.ristorante
f @LePasteRistorante
📌 @lepasteristorante

Visítanos

Pedidos en línea y reservas
desde nuestra web:

www.lepaste.com.co

