

la sala
de laura

Menú Bistró

la sala
de laura

@lasaladelaura.leo
www.restauranteleo.com
Calle 65 Bis # 4-23

Tapas

Filetes de pescado curado, curuba en cítricos,
huevos de trucha y ají picante amazónico.

21

Galletas de titoté con ajonjolí, atún curado
y emulsión de arrayán.

22

Vieira con espuma de guisantes y limón mandarino.

48

Chipirón, salsa de corozo, puré de habas
y espuma de suero de kéfir.

23

Perrito de langosta, mayonesa de chiles y aguacate.

25

Arepa de plátano rellena de pescado y frutos
de manglar con hierbas condimentarias.

23

Taco de arepita de arroz, pollo en salsa tare
y emulsión de limón.

22

Empanadilla de almidón de yuca al vapor con magret, repollo
morado y salsa de mirin y tucupí.

23

Bao de panza de cerdo glaseado en bbq de tomate de árbol,
palmitos frescos grillados y germinados de lechuga.

24

Pincho de lomo de cordero y salsa especiada de coco.

26

Dumpling de setas, pasta de macadamia, sal de Manaure.

23

Fuertes

Chuleta de pirarucú, leche de coco, chontaduro, hierbas aromáticas.

125

Pesca del día, salsa de yogur ahumado,
emulsión de langostino, saladilla.

76

Arroz meloso de pato criollo, maíz carriaco.

65

Cachete de cerdo, frijol diablito, crocante de colágeno.

65

Lomo de carnero, hinojo, salsa de pato criollo.

76

Acompañamientos

Batatas parrilladas.

20

Cogollos de lechuga parrillados.

20

Dulces

Sorbete de guayaba agria, canistel y choibá.

35

Copoazú, chocolate blanco caramelizado y agraz.

35

*Impuestos incluidos
*Precios en miles de pesos colombianos