

la sala
de laura

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

Menú Bistrô

la sala
de laura

Primeros

Pescado de temporada, curuba en cítricos,
huevos de trucha arcoiris, aji amazónico.

\$ 20.000

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

\$ 39.000

Vieira con espuma de guisantes y limón mandarino.

\$ 52.000

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

\$ 30.000

Perrito de langosta, mayonesa de chiles y aguacate.

\$ 30.000

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

\$ 25.000

Taco de barbacoa de pollo, arepita de arroz,
emulsión de limón.

\$ 25.000

Empanadilla de res, especias,
repollo morado, tucupí.

\$ 20.000

Sanduchito de panza de cerdo glaseada en bbq de tomate de
árbol, palmitos frescos grillados y germinado de lechugas.

\$ 25.000

Cordero, suero costeño, cebolla ocañera.

\$ 25.000

Dumpling de setas, pasta de macadamla, sal de Manaure

\$ 25.000

Segundos

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

\$ 92.000

Pescado de temporada, berenjena ahumada,
kefir, mezclum.

\$ 72.000

Arroz meloso de pato criollo, maíz carriaco.

\$ 62.000

Cachete de cerdo, frijol diablito, crocante de colágeno.

\$ 60.000

Lomo de carnero, hinojo, salsa de pato criollo.

\$ 70.000

Acompañamientos

Batatas parrilladas.

\$ 20.000

Cogollos de lechuga parrillados.

\$ 20.000

Dulces

Helado de guayaba agria, canistel y choibá.

\$ 35.000

Copoazú, chocolate blanco caramelizado y agraz.

\$ 35.000

Mochi de guayaba.

\$ 35.000

*Impuestos incluidos
*Precios en miles de pesos colombianos