

la sala  
de laura

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

Experiencia de Barra Arcana  
Arcana Bar Experience

la sala  
de laura

### El Frailejón

Territorio Páramo, Hendrick's, uchuva, lulo de páramo, leche vegetal de canelo de páramo. Prisma.

Melón, curuba en cítricos, aji amazónico.  
Perrito de langosta, mayonesa de chiles no picantes.

### El Aji

Don Julio 70, destilado de tamarindo Albor, cordial de ajíes: topito, habanero y ojo de pez; tintura de vainilla salvaje, naranja agria y aceite de culantro.

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

### Las Buganvillas

Territorio Montaña, umeshi de ciruela criolla, chocolate blanco de pomarrosa y buganvilia.

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

### La Chagra

Patilla, tucupí, cúrcuma, destilados de yacón y de patilla Cruce de Las Rocas. Espiral de patilla.

Empanadilla de res, especias, repollo morado, tucupí.

### El Maíz

Ketel One, aceite de tusa, amero, maíz tostado y crispeta.

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

### El Cacao

Territorio Piedemonte, cereza amarga, copoazú, vermú andino, cascarilla de cacao y jazmín.

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

### El Café

Ron Quimbaya macerado en plátano, café Rock y Libre de Libertario, oleo de plátano. Moneda de cacao Disidente.

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

\$ 490.000

\*Impuestos incluidos  
\*Precios en miles de pesos colombianos

### The Frailejón

Territorio Páramo, Hendrick's, golden berry, páramo lulo, canelo plant-based milk. Prisma.

Honeydew melon, banana passionfruit in citrus, Amazonian chili.  
Lobster hot dog with chili mayonnaise and avocado.

### The Chilli Pepper

Don Julio 70, Albor tamarind distillate, chili cordial: topito, habanero, and fish-eye peppers; wild vanilla tincture, sour orange, and culantro oil.

Plantain arepa stuffed with fish and mangrove fruits with seasoning herbs.

### The Bugainvilleas

Territorio Mountain, criolla plum umeshu, pomarrosa white chocolate, and bougainvillea.

Squid, corozo sauce, broad bean purée, and kefir foam.

### La Chagra

Watermelon, tucupí, turmeric, Cruce de las Rocas yacón and watermelon distillate. Watermelon spiral.

Beef empanada, spices, purple cabbage, tucupí.

### The Maize

Ketel One, corncob oil, corn leaves, toasted corn and popcorn.

Mushroom roll, macadamia paste, Manaure salt.

### The Cacao

Territorio Foothills, sour cherry, cupuaçu, Andean vermouth, cacao shell, and jasmine.

Tuna, myrtle emulsion in titoté and sesame seeds cracker.

### The Coffee

Quimbaya rum macerated in plantain, Libertario Rock and Libre coffee, plantain oleo. Disidente cacao coin.

Pork belly slider glazed in tree tomato BBQ, grilled fresh hearts of palm, and lettuce sprouts.

\$ 490.000

\*Taxes included  
\*Prices in thousands of Colombian pesos