



leo

@leorestaurantcol  
www.restauranteleo.com  
Calle 65 Bis # 4-23  
Bogotá, Colombia

# leo

## Aperitivos

Caracol pata de burro, bilimbi, maíz cariacó  
Ostra, pato de patio  
Albacora, langostino, santamaria de anís  
Piangua, plátano, coco, hierbas de azotea  
*Recaredo Terrers, Brut Nature, Gran Reserva*  
*Falso espumante*

Cerdo, café,  
Guatila, breva,  
Balú.  
Haba, macadamia.  
*Vermú de bosque seco*  
*Vermú de bosque seco, bajo ABV*

Hormiga limonera, chuchuwaza.  
Babilla, chontaduro, uva caimarona, cumaruna  
Macambo, hormiga cabeza.  
Cucha, azafrán criollo, achira, ucuye.  
*Fermentado de naidí, Tumaco*  
*Fermentado de coca, bajo ABV*

Cacay, sachá inchi, guayusa, pronto alivio.  
*Tenuta Sassoregale, Vermentino, D.O.C.G Maremma, Italia.*  
*Falso orange*

Sierra guaju, trupillo, capulín de monte.  
*Gaba Do Xil'O Bareiro', Godello, D.O Valdeorras, España*  
*Tamarindo y coco*

Pirarucú, mirití, huitó, katara.  
*Cerveza artesanal, Cervecería La Negra, Medellín, Colombia*  
*Keffir de selva*

Codorniz, hormiga culona,  
cebolla ocañera, guaca  
*Salice, Varvaglione, Salice Salentino, Puglia, Italia*  
*Falso pinot noir.*

Tenera, pimienta verde del Putumayo  
*Clunia, Malbec, VT Castilla y León, España.*  
*A Lisa, Bodega Noemía, Río Negro, Patagonia, Argentina.*  
*Falso garnacha*

Granadilla, manzana de páramo, romero de páramo.  
*TERRITORIO Montaña*  
*Hidrolato de siempreviva*

Palmito, mojoyoy.  
*Cold brew y cañandonga, fermentado de Borojó.*

Yuca.  
*Hidromiel Afrikana*  
*Hidrolato Cítrico*

**Bioma Dulce**  
Corozo  
Maíz, pulantana, casamará  
Guayaba  
Coquindo, gelatina de pata  
Hormiga culona.

## Café y Cacao

Sin maridaje	\$ 840,000
Maridaje Botánico	\$ 960,000
Maridaje Territorio	\$ 1.300.000