



leo

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

leo

Aperitivos

Caracol pata de burro, bilimbi, maiz cariaco
Ostra, pato de patio, Albacora, langostino,
santamaria de anis Piangua, platano, coco,
hierbas de azotea

*Recaredo Terrers, Brut Nature, Gran Reserva
Falso espumante*

Cacay, sacha inchi, guayusa, pronto alivio

*Tenuta Sassoregale, Vermentino, D.O.C.G
Maremma, Italia Falso orange*

Sierra guaju, trupillo, capulin de monte

*Gaba Do Xil'O Bareiro' Godello, D.O
Valdeorras, España Tamarindo y coco*

Tenera, pimienta verde del Putumayo

*Clunia, Malbec, VT Castilla y León, España, a
Lisa, Bodega Noemía, Rio Negro, Patagonia,
Argentina, Falso Garnacha*

Yuca

*Hidromiel Afrikana,
Hidrolato Citrico*

5 Tiempos - \$410.000

Con maridaje Botánico (sin alcohol): \$540.000

Con maridaje Territorio (con alcohol): \$670.000

leo

Appetizers

Queen conch, bilimbi, cariacó comr Oyster,
Free-range duck Albacore, shrimp, anise
Santamaria leaves Mangrove clam, plantain,
coconut, azotea herbs

*Recaredo Terrers, Brut Nature, Gran Reserva,
Spain Non-Champagne*

Cacay, sachá inchi, guayusa, pronto alivio.

*Tenuta Sassoregale, Vermentino, D.O.C.G
Maremma, Italy Non orange*

Wahoo, trupillo, capulín de monte

*Gaba Do Xif' O Bareiro', Godello, D.O
Valdeorras, Spain. Tamarind and coconut*

Veal, Putumayo green pepper.

*Clunia, Malbec, VT Castilla y León, Spain A
Lisa, Bodega Noemía, Río Negro, Patagonia.
Argentina. Non Grenache.*

Cassava

*African bee mead,
Citrus hidrolate*

5 Courses - \$410,000

With Botanical Pairing (without alcohol): \$540,000

With Territorial Pairing (with alcohol): \$670,000