



leo

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

leo

## Aperitivos

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

Cerdo, café, arracacha  
Guatila, Brevia, Queso de Cabra.  
Balú.  
Haba, macadamia.  
Vermú de bosque seco  
Vermú de bosque seco, 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

Tenera, pimienta verde del Putumayo

Clunia, Malbec, VT Castilla y León, España.  
A Lisa, Bodega Noemía, Río Negro, Patagonia, Argentina.  
Falso garnacha

Palmito, mojojóy.

Cold brew y cañandongá, fermentado de Borojó.

## Bioma Dulce

Corozo  
Maíz, pulantana,  
Guayaba  
Coquindo,  
Hormiga culona.

## Café y cacao

Sin maridaje	\$ 650,000
Maridaje Botánico	\$ 840,000
Maridaje Territorio	\$ 1,000,000