

leo

2026

PRIMEROS

Tomate · pesto de sachá inchi · queso paipa	\$39.000
Piangua · coco · plátano · hierbas condimentarias · queso vegetal con tintura del mismo bivalvo	\$37.800
Gozas de cuchá · azafrán criollo · ucuye · masa de almidón de yuca	\$42.000
Niguri de albacora · langostino · santamaría de anís	\$73.800
Dos ostras con reducción de pato de patio · dos ostras con bilimbi	\$87.800
Atún · emulsión de hormiga culona · guatila curada en cítricos	\$96.800

SEGUNDOS

Envuelto de maíz pelao · setas · suero de cacay	\$59.800
Arroz meloso de sierra guajú · capulín de monte	\$104.800
Pirarucú · mirití · plátano maduro · berenjéna · casabe	\$105.800
Lomo de ternera · demi-glace de pimienta verde · batata · mazorca baby	\$135.800
Pechuga de pato · mermelada de seje · arroz meloso · palmito del putumayo · setas	\$194.800

POSTRES

Perita de agua · miel de caoba · mamón	\$35.800
Yuca	\$35.800

STARTERS

Tomato · sachá inchi pesto · paipa cheese	\$39.000
Piangua (pacific mangrove bivalve) · coconut · plantain · aromatic herbs · plant-based cheese with a tincture of the same shellfish	\$37.800
Cucha gozas · criollo saffron · ucuye leaf · cassava starch	\$42.000
Albacore nigiri · prawn · anise santamaría leaf	\$73.800
Two oysters with backyard duck reduction · two with bilimbi	\$87.800
Tuna · hormiga culona emulsion · citrus-cured chayote	\$96.800

MAINS

Peeled corn parcel · mushrooms · cacay whey	\$59.800
Creamy rice with sierra mackerel · guajú fruit · wild capulín berry	\$104.800
Pirarucu · mirití palm fruit · ripe plantain · eggplant · casabe cassava crisp	\$105.800
Veal loin · green pepper demi-glace · sweet potato · baby corn	\$135.800
Duck breast · seje palm jam · creamy rice · putumayo palm heart · mushrooms	\$194.800

DESSERTS

Rose apple · genip · caoba honey	\$35.800
Yuca	\$35.800