

leo

2026

## PRIMEROS

Tomate · pesto de sachá inchi · queso paipa	<b>\$39.000</b>
Piangua · coco · plátano · hierbas condimentarias · queso vegetal con tintura del mismo bivalvo	<b>\$37.800</b>
Gyozas de cucha · azafrán criollo · ucuye · masa de almidón de yuca	<b>\$42.000</b>
Carimañolas de conejo ahumado · Suero costeño · ají pajarito	<b>\$53.800</b>
Niguirí de albacora · langostino · santamaría de anís	<b>\$73.800</b>
Dos ostras con reducción de pato de patio · dos ostras con bilimbi	<b>\$87.800</b>
Pulpo en brasas · salsa de corozo	<b>\$95.800</b>
Atún · emulsión de hormiga culona · guatila curada en cítricos	<b>\$96.800</b>

## SEGUNDOS

Envuelto de maíz pelao · setas · suero de cacay	<b>\$59.800</b>
Posta Negra · arroz cremoso de maíz · almendras · coco.	<b>\$94.800</b>
Arroz meloso de sierra guajú · capulín de monte	<b>\$104.800</b>
Pirarucú · mirití · plátano maduro · berenjena · casabe	<b>\$105.800</b>
Lomo de ternera · demi-glace de pimienta verde · batata · mazorca baby	<b>\$135.800</b>
Pechuga de pato · mermelada de seje · arroz meloso · palmito del putumayo · setas	<b>\$194.800</b>

## POSTRES

Perita de agua · miel de caoba · mamón	<b>\$35.800</b>
Yuca	<b>\$35.800</b>

## STARTERS

Tomato · sachá inchi pesto · paipa cheese	<b>\$39.000</b>
Piangua · coconut · plantain · aromatic herbs · plant-based cheese with a tincture of the same shellfish	<b>\$37.800</b>
Cucha gyozas · criollo saffron · ucuye leaf · cassava starch dough	<b>\$42.000</b>
Smoked rabbit carimañolas · coastal sour cream · bird chili	<b>\$53.800</b>
Albacore nigiri · prawn · anise santamaría leaf	<b>\$73.800</b>
Two oysters with backyard duck reduction · two with bilimbi	<b>\$87.800</b>
Grilled octopus · corozo sauce	<b>\$95.800</b>
Tuna · hormiga culona emulsion · citrus-cured chayote	<b>\$96.800</b>

## MAINS

Peeled corn parcel · mushrooms · cacay whey	<b>\$59.800</b>
Posta negra (braised beef) · creamy corn rice · almonds · coconut	<b>\$94.800</b>
Creamy rice with sierra mackerel · guajú fruit · wild capulín berry	<b>\$104.800</b>
Pirarucu · mirití palm fruit · ripe plantain · eggplant · casabe cassava crisp	<b>\$105.800</b>
Veal loin · green pepper demi-glace · sweet potato · baby corn	<b>\$135.800</b>
Duck breast · seje palm jam · creamy rice · putumayo palm heart · mushrooms	<b>\$194.800</b>

## DESSERTS

Rose apple · genip · caoba honey	<b>\$35.800</b>
Yuca	<b>\$35.800</b>