



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 anis.

Piangua, platano, coco, hierbas de azotea

Recaredo Terrers, Brut Nature, Gran Reserva, España

Falso espumante

Guatila, Brevia, Queso de Cabra

Balú,

Cerdo San Pedreño, Cafe,

Codomiz.

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 guajú, cangrejo azul, cilantro.

Viña Mein, Treixadura - Godello, D.O Ribeiro, Spain

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

Hormiga Limón.

TERRITORIO Piedemonte

TERRITORIO Piedemonte OABV

Biomás Dulces

Goma de chugua,

Trufa de Ajonjolí,

Masmelo de coquindo,

Hormiga culona

Cebada perlada, tamarindo.

Café y cacao

Sin maridaje	\$ 650,000
Maridaje Botánico	\$ 840,000
Maridaje Territorio	\$ 1,080,000