



leo

* Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina. En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destina única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 5920 400 ó 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "queja cobro de propina"

2026

PRIMEROS

Setas locales · macadamia · queso caqueteño madurado.	\$38.000
Bivalvos (mejillón charrúa y piangua) · coco · plátano · hierbas condimentarias · queso vegetal.	\$38.800
Tomate · pesto de sachá inchi · queso paipa.	\$38.800
Gyozas de pescado moqueado · azafrán criollo · ucuye · masa de almidón de yuca.	\$42.000
Carimañola de conejo ahumado · suero costeño · emisión de tucupí y ají basquet pepper.	\$53.800
Niguirí de albacora · langostino · santamaría de anís.	\$73.800
Ostras con reducción de pato de patio · bilimbi.	\$87.800
Pulpo en brasas · salsa de corozo.	\$95.000
Atún · emulsión de hormiga culona · guatila · limón mandarino.	\$96.800

SEGUNDOS

Ravioli relleno de marañón · cuajada · mantequilla de hierbas de páramo.	\$38.800
Posta Negra · arroz cremoso de maíz · almendras · coco.	\$94.800
Sierra guajú · cangrejo azul · cilantro.	\$120.000
Pirarucú · mirití · umarí · plátano maduro · berenjena · casabe.	\$105.800
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
Lulo de páramo · guanábana · pimienta rosada · merengue.	\$35.800

STARTERS

Local mushrooms · macadamia · aged Caquetá cheese.	\$38.000
Bivalves (charrúa mussel and piangua clam) · coconut · plantain · seasoning herbs · plant based cheese.	\$38.800
Tomato · Sachá inchi pesto · paipa cheese.	\$38.800
Moqueado fish gyozascriollo saffron · ucuye leaf, cassava starch dough.	\$42.000
Smoked rabbit carimañola, coastal sour cream, tucupí emulsion and basket pepper chili.	\$53.800
Albacore nigiri · prawn · anise santamaría leaf.	\$73.800
Oysters with backyard duck reduction · bilimbi.	\$87.800
Grilled octopus · corozo sauce.	\$95.000
Tuna · hormiga culona emulsion · chayote squash · mandarin lime.	\$96.800

MAINS

Cashew-filled ravioli · cuajada cheese · paramo herb butter.	\$38.800
Posta negra (braised beef) · creamy corn rice · almonds · coconut.	\$94.800
Wahoo · blue crab · coriander.	\$120.000
Pirarucu · mirití palm fruit · ripe plantain · eggplant · casabe cassava crisp.	\$105.800
Veal · 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
Paramo lulo · soursop · pink peppercorn · meringue.	\$35.800