



CICLOBIOMA

leo

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

leo

Aperitivos

Caracol pata de burro, bilimbi, maíz carriaco
Ostra, pato de patio
Albacora, langostino, santamaria de anis
Piangua, plátano, coco, hierbas de azotea
Recaredo Terrers, Brut Nature, Gran Reserva, España
Falso espumante

Guatila, Brevia, Queso de Cabra
Balú,
Cerdo San Pedroño, Cafe,
Codorniz.
Vermú de bosque seco
Vermú de bosque seco, bajo ABV

Babilla,
Macambo,
Palmito, Mojojoy
Cucha, azafrán criollo, achira, ucuye.
Fermentado de coca
Camu camu, caca mucilage,
guayusa

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, Cerveceria La Negra, Medellín, Colombia
Keffir de selva

Tertera, pimienta verde del Putumayo
Clunia, Malbec, VT Castilla y León, España.
A Lisa, Bodega Noemía, Río Negro, Patagonia, Argentina.
Falso garnacha

Granadilla, manzana de páramo, romero de páramo.
TERRITORIO Montaña
Hidrolato de siempreviva

Hormiga Limon.
TERRITORIO Piedemonte
TERRITORIO Piedemonte OABV

Yuca.
Hidromiel Afrikana
Hidrolato Citrico

Biomás Dulces
Goma de chugua,
Trufa de Ajonjolí,
Masmelo de coquindo,
Hormiga Culona.
Cebada perlada, tamarindo.

Café y Cacao

Sin maridaje	\$ 840,000
Maridaje Botánico	\$ 960,000
Maridaje Territorio	\$ 1,300,000