

la sala
de laura

@lasaladelaura.leo
www.restauranteleo.com
Calle 65 Bis # 4-23

Menú Degustación
Tasting Menu

la sala
de laura

Tartar de pescado y langostino, cítrico de carambolo y bilimbi, aceite de cilantro, tapioca suflada.
El Frailejón 0 ABV
El Frailejón
Lalá, fermentado de tomate de árbol, Choachí, Colombia

Tomate negro, hummus de palmito del Putumayo, menta fresca, lechuga asada.
El Ají 0ABV
El Ají
XF Sierra Cantabria, Rosado, Rioja, España

Taco de casabe, pirarucu con farofa, emulsiones de moriche y ají básquet pepper.
La Chagra 0ABV
LA Chagra
D'Ardeche, Louis Latour, Viognier IGP, Ardeche, Francia

Ramen de fideos de yuca, pollo, leche de coco, guatila fresca.
Falso Chardonnay
El Maíz
Dr. Loosen Blue Slate, Riesling Dry, Mosel, 2022

Lomo de res, salsa glaseada de jabiticaba, balues rotos.
o
Cachete de cerdo, frijol diablito, crocante de colágeno.
El Café 0ABV
El Café
Belleruche, Chapoutier, Cotes de Rhône A.O.P, Francia, 2020
Parajes de Callejo, Félix Callejo, D.O Ribera del Duero, 2020

Postre

Opción 1
Helado de kefir con coco viche y culantro.

Opción 2
Milhojas de macambo, miel de flores.

Hidrolato cítrico y miel
Royal Tokaji, Szamorodni, 2019

Sin maridaje	\$ 390.000
Con maridaje cócteles sin alcohol	\$ 500.000
Maridaje con vinos y cócteles con alcohol	\$ 590.000

*Impuestos incluidos
*Precios en miles de pesos colombianos

Fish and prawn tartare, star fruit and bilimbi citrus, coriander oil, puffed tapioca.
El Frailejón 0% ABV
El Frailejón
Lalá, tree tomato wine, Choachí, Colombia

Black tomato, Putumayo heart of palm hummus, fresh mint, grilled lettuce.
El Ají 0% ABV
El Ají
XF Sierra Cantabria, Rosé, Rioja, Spain

Cassava taco, pirarucú with farofa, moriche palm and basket pepper emulsions.
La Chagra 0% ABV
La Chagra
D'Ardèche, Louis Latour, Viognier IGP, Ardèche, France

Yuca noodle ramen, chicken, coconut milk, fresh chayote.
Faux Chardonnay
El Maíz
Dr. Loosen Blue Slate, Dry Riesling, Mosel, 2022

Beef tenderloin, glazed jaboticaba sauce, smashed giant bean.
or
Pork cheek, diablito beans, crispy collagen.
El Café 0% ABV
El Café
Belleruche, Chapoutier, Côtes du Rhône A.O.P, France, 2020
Parajes de Callejo, Félix Callejo, D.O. Ribera del Duero, 2020

Dessert

Option 1:
Kefir ice cream with coconut viche and culantro.

Option 2:
Macambo mille-feuille, wildflower honey.

Citrus and honey hydrosol
Royal Tokaji, Szamorodni, 2019

No paring	\$ 390.000
Cocktails 0 ABV	\$ 500.000
Wine and cocktails paring	\$ 590.000

*Taxes included
*Prices in thousands of Colombian pesos