

la sala  
de laura

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

Degustación de Barra  
Bar Tasting

la sala  
de laura

**Sebastián, Serie Distrito**

**Tequila Patrón, kimchi, limón mandarino, leche de eneldo y soda de melón.**

Pescado de temporada, curuba en cítricos, ají amazónico.

**María José, Serie Distrito**

**Territorio Páramo, jerez fino, reducción de kéfir, hidrolato de koji. Velo de mambe.**

Galletas de titoté con ajonjolí, atún curado, y emulsión de arrayán.

**El Ají, Serie Arcana**

**Destilado de tamarindo, Tequila Silver, cordial de ajíes: topito, habanero y ojo de pez; tintura de vainilla salvaje, naranja agria y aceite de culantro.**

Araye de cordero, especias, labneh.

**Las Buganvillas, Serie Arcana**

**Territorio Montaña, umeshi de ciruela criolla, chocolate blanco de pomarrosa y buganvilla.**

Pulpo, corozo, espárragos.

**El Azulón, Serie Avistamiento**

Empanadilla de res, especias, repollo morado, tucupí.

**El Café, serie Arcana**

**Ron macerado en plátano, café Rock y Libre de Libertario, oleo de plátano. Moneda de cacao Disidente.**

Sanduchito de panza de cerdo glaseada en BBQ de tomate de árbol, palmitos frescos grillados y germinado de lechugas.

**Eliana, Serie Distrito**

**Ñeque macerado con mojoy, St. Germain, Territorio Piedemonte, kéfir de manzana.**

Helado de kefir, coco viche y culantro.

\$ 490.000

\*Impuestos incluidos  
\*Precios en miles de pesos colombianos

**Sebastián, Distrito Series**

**Patrón Tequila, kimchi, mandarin lime, dill milk, melon soda.**

Seasonal fish, curuba in citrus, Amazonian chili.

**María José, Distrito Series**

**Territorio Páramo, fino sherry, kefir reduction, koji hydrosol. Mambe veil.**

Tuna, myrtle emulsion in titoté and sesame seeds cracker.

**The Chilli Pepper**

**Tamarind distillate, Tequila Silver, chili cordial: topito, habanero, and fish-eye peppers; wild vanilla tincture, sour orange, and culantro oil.**

Lamb arayes, spices, labneh

**The Bugainvilleas, Arcana Series**

**Territorio Mountain, criolla plum umeshu, pomarrosa white chocolate, and bougainvillea.**

Octopus, corozo sauce, asparagus.

**El Azulón, Avistamiento Series**

Beef empanadilla, spices, purple cabbage, tucupí.

**The Coffee, Arcana Series**

**Quimbaya rum macerated in plantain, Libertario Rock and Libre coffee, plantain oleo. Disidente cacao coin.**

Pork belly slider glazed in tree tomato BBQ, grilled fresh hearts of palm, and lettuce sprouts.

**Eliana, Distrito Series**

Kéfir ice cream, young coconut and culantro.

\$ 490.000

\*Taxes included  
\*Prices in thousands of Colombian pesos