
M E N Ú

· C A S A ·
LÉLYTÉ

ENTRADAS



E

ENTRADAS

*Gyozas de hongos con salsa de
ají amarillo y queso*

5 und — \$23.000

CEVICHE DE PALMITO DEL PUTUMAYO

*Con tomates cherry de colores • mango biche •
cancha • salsa criolla de cebolla morada y cilantro*

\$20.000

*Croquetas de yuca, arracacha, kale,
rellenas de queso con salsa chutney de tomate
y cardamomo*

5 und — \$25.000

E

FESTÍN ÁRABE

*Falafel de arveja (4 und) • hummus
de remolachas ahumadas • baba ganoush
y pan naan*

\$28.000

***Koftas (albóndigas) de shitakes y
orellanas con salsa de maní***

\$21.000

TARTELETA VIOLETA

*Tartaleta salada de maíz morado, gratinada.
viene con coliflor troceada y salteada en aceite
de sésamo • semillas de girasol • bechamel de
coliflor • reducción de balsámico • aceitunas
verdes y polvo de perejil*

\$18.000

FUERTES



F

FUERTES

ENSALADA DE MAR

*melón deshidratado • aguacate, pistachos
tostados • algas crocantes • casquitos de naranaja
y vinagreta asiática de tucupí*

\$26.000

TIRA DE SANDÍA A LA LEÑA

*Tiradito de sandía ahumada rellena de ricotta
de almendras y ajo • Servido con pesto de cilandro,
reducción de vino tinto • hojas de capuchina.
Acompañado de ñoquis de yuca a las finas hierbas*

\$25.000

**Ñoquis de coliflor con salsa de
ajo negro y semillas**

\$26.000

F

SOPA DE MISO

Hongo eringy o portobello (de a cuerdo a cosecha) • espinacas parrillados • gyozas de berenjenas quemadas • noodles de zucchini • queso de marañón y curry

\$28.000

***Raviolis rellenos de ricotta y tomates secos,
con salsa pesto de albahaca***

\$27.000

TOSTÓN GRATINADO DE PLÁTANO VERDE

Servido con alcachofas parrilladas • tomates secos • cebolla grillé • kale crocante • sour cream • pesto • tomates secos y semillas

\$28.000



CURRY BOWL

*Albóndigas de frijol rojo y caraota • vegetales y
tofu parrillado • brotes de cilantro •
servido con alforfón y ajonjolí*

\$28.000

CREPE A BASE DE TOMATE (LIBRE DE GLUTEN)

*Lentejas aromáticas • queso de marañón y
ajo • pesto de tomates secos • rúgula y
semillas de girasol tostadas*

\$28.000

Pappardelle al teléfono, con crocantes de shitake

\$27.000

F

TACOS

*Tortillas de maíz • orellanas con salsa bbq
parrilladas • platanitos • sour cream •
pico de gallo • salsa roja • semillas de
calabaza tostadas con totopos y guacamole*

\$31.000

PIZZA

*Parmesano vegano • salsa napolitana • espinaca
parrillada • aceituna negra deshidratada • crema
agria • pesto de albahaca y berenjena crocante*

\$27.000

HAMBURGUESA AHUMADA

*Patti de coliflor y garbanzo • pan masa madre •
tomates secos • cebolla grillë • semillas • aguacate
• queso de almendras y mostaza*

\$27.500

ACOMPañAMIENTOS

Papas nativas en casco

\$5.500

Ensalada de la casa

\$11.000

*Chips de plátano
verde y yuca*

\$5.500

POSTRES



POSTRES

Cheesecake de lulo

\$9.000

Cheesecake de cubios

\$12.000

*Muffin de zanahoria
y uchuva*

\$3.500

*Torta de chocolate, mermelada
de frambuesas*

\$14.900

*Esferas de frutos secos y
chocolate (2 und)*

\$5.500

BEBIDAS



B

BEBIDAS

Cócteles clásicos

MOSCOW MULE

Vodka • Syrup • Zumo de limón • Ginger beer

\$28.500

OLD FASHIONED

Bourbon • Syrup • Gotas amargas

\$26.500

MARTINI

Ginebra o Vodka • Vermouth • Aceituna

\$28.000

MARGARITA

Tequila • Syrup • Zumo de limón • Triple sec

\$25.000

NEGRONI

Ginebra • Campari • Vermouth Rosso

\$26.000

B

Cócteles de la casa

NEGRONI DE LA CASA

Mezcal • Ginebra • Campari • Vermouth rosso

\$28.000

FRENCH MANDRÁGORA

*Vodka • Prosecco • Bitter de mandrágora • Syrup
de sauco • Zumo de limón*

\$25.500

CHAPITOWN

*Mezcal • Tequila • Licor francés de hierbas • Syrup
de manzanilla • Zumo de limón • Triple sec*

\$25.000

ORUGA

*Ron añejo • Rye whiskey • Syrup de maple •
Zumo de limón • Triple sec*

\$26.000

B

LÉLYTÉ

*Ginebra • Vermouth bianco • Syrup de frutos rojos
• Zumo de limón • Corozo*

\$25.900

MARÍA CRISTINA

*Bourbon • Tequila • Gotas amargas • Vermuth extra
dry • Chartreuse • Miel de agave • Zumo de limón*

\$27.500

SOUR DE LA CASA

*Ron añejo • Syrup de canela • Clara de huevo •
Gotas amargas • Zumo de limón*

\$25.000

B

Cervezas

CLUB COLOMBIA ROJA

\$10.000

STELLA ARTOIS

\$11.000

BBC

- *Cajicá miel*
- *Monsserate*
- *Chapinero*

\$11.000

Bebidas frías

GASEOSAS LÉLYTÉ

- *Jengibre*
- *Tamarindo*
- *Flor de jamaica*

\$9.500

ZUMOS

- *Uva isabelina y aloe vera*
- *Mora, corozo y pimienta dulce*

\$9.000



Bebidas frías

AGUA NACIMIENTO

\$6.000

AGUA SIERRA FRÍA CON GAS

\$6.000

GINGER BEER

\$8.700

SODA

\$4.000

Bebidas calientes

TÉ CALIENTE

\$8.500

CAPUCCINO

\$6.500

ESPRESSO

\$5.000

AMERICANO

\$5.800

LATTE

\$6.500



Bebidas calientes

AROMÁTICA HIERBAS/FRUTAS

\$4.500

INFUSIONES

- *Jengibre*
- *Flor de jamaica*

\$4.000

*ADICIÓN DE LECHE DE ALMENDRAS

\$2.500

Vinos tintos

VICARI BOTELLA

\$100.000

VICARI - COPA

\$22.500

PAGOS DE ARAÍZ JOVEN

\$94.900

PAGOS DE ARAÍZ JOVEN - COPA

\$20.000



Vinos tintos

SENATORE PRIMO

\$94.900

**PAGOS DE ARAÍZ
CRIANZA**

\$139.700

APALTAGUA CAMERE 1/2

\$50.000

Vinos blancos

SAU SAUVIGNON BOTELLA

\$106.000

**SAU SAUVIGNON
- COPA**

\$23.000

FLOR DE VETUS BOTELLA

\$118.000

FLOR DE VETUS - COPA

\$25.000

MARQUÉZ DE VIZHOJA 1/2

\$70.000



Vinos rosados

AIX ROSÉ

\$129.900

**STEMMARI ROSÉ
BOTELLA**

\$106.700

**STEMMARI ROSÉ
-COPA**

\$21.900

Burbujas

COPA DE BURBUJAS

\$21.000

**VIUDAS SEGURA
BOTELLA**

\$105.000

**PROSECCO V8
BOTELLA**

\$150.000

**DIVICI
PROSECCO**

\$140.000