

LEMURIA



COCINA CONSCIENTE



COCINA CONSCIENTE



Somos un restaurante de cocina de autor donde los
vegetales son el centro de cada plato.
Cocinamos con conciencia y usamos productos locales
con respeto y creatividad.





LEMURIA

Menú

Degustación

Degustación LEMURIA de 6 pasos

(Exclusivo bajo reserva)

Bs 195

El menú de degustación está diseñado para que disfrutes una selección de nuestros mejores platos.

El menú es personal y se aplica a toda la mesa*

Vinos

- Tinto
- Blanco
- Rosa

*Consulta por la recomendación de la
Temporada y precios por Copa y Botella.*

**En caso de alergias/ intolerancias contactarse con el
restaurante con al menos 24 horas de anticipación***

CARTA



Opción vegana

Entrada



Bs 40.-

CEVICHE DE HONGOS



Leche de Tigre | Maracuyá

Hongos Curados | Cremoso de Camote

ANTICUCHO



Hongos ahumados | Salsa de Maní

Papa semilla

SOPA DE MANÍ



Fondo de Hongos y Maní

Zanahoria y Habas Ahumadas

Hongos Salteados

ARMONÍA MIX



Mix de Lechugas | Manzanas encurtidas

Crema de Beterraga y Naranja

Crumble de Almendras y Pasas

MUHAMMARA PITA



Pita Five Spice

Salsa Muhammara | Hongos Salteados

CARTA



Opción vegana

Fuertes | **Bs 60.-**

HONGOS BRASEADOS



Ostra Azul Cocinado directo al Fuego

Aligot de Coliflor Rostizada

Peras Encurtidas | Vegetales Ahumados

RISOTTO AHUMADO

Arroz Carnaroli | Calabacines Grillados

Hongos | Yema Curada

NATURALEZA CRUNCHY



Raíces y Mix de Verdes salteados |

Hongos en Reducción de Cítricos |

Texturas Crocantes

FRICASÉ



Mix de Hongos | Granos de Choclo

Caldo de Ají

PIQUE MACHO

Hongos | Reducción de Chicha

Salchicha de Tarwi | Huevo de Codorniz Marinado

Papa Semilla

CARTA



Opción vegana

Postres | Bs 38.-

FUNGHI



Hongo en Tempura Dulce y Especiada
Crumble de Vainilla | Crema de Vino Tinto

MISK'I

Bavaroise de Caramelo Salado
Crumble de Canela
Compota de Manzana

MOUSSE AMAZÓNICO

Chocolate y Almendras Amazónicas
Sal Rosada | Crumble de Cacao
Frutillas Asadas

PASTEL DE ZANAHORIA



Bizcocho de Zanahoria Especiada
Crema de Maní Tostado | Zanahorias en Almíbar

Bebidas

Calientes

Café de Especialidad

Método : Prensa Francesa

- Café Filtrado Bs 25.-
- Café Latte Bs 28.-
- Café Latte Vegano Bs 30.-

Infusiones Bs 15.-

- Hierba Luisa y Eucalipto
- Coca, Manzanilla y Aníz
- Jamaica y Cedrón
- Wira Wira y Sultana

Bebidas

Sin alcohol

Sodas

Bs 20.-

- Frutos Rojos
- Camote
- Tumbo y Canela
- Mandarina

Hibiscus

Piña y Huacataya

- Limón y Hierba Buena
- Jengibre y Tamarindo

Jugos

Bs18.-

Agua Natural 600 ml

Bs 12.-

Agua con Gas 600 ml

Bs 12.-

Cócteles

INTI : Singani | Ají Amarillo | Maracuyá | Bs 40.-

LEMURIA: Ron FDC (12A) | Piña | Mocochini | Pomelo | Bs 45.-

ALQUIMIA FLORAL : Gin | Hibiscus | Canela y Agua Tónica | Bs 40.-

MUNAY: Ron BFDC (4A) | Cacao Amazónico | Leche Vegetal | Bs 40.-

GIMLET: Gin La República | Cordial de Pepino | Bs 40.-

LEMURIA



COCINA CONSCIENTE