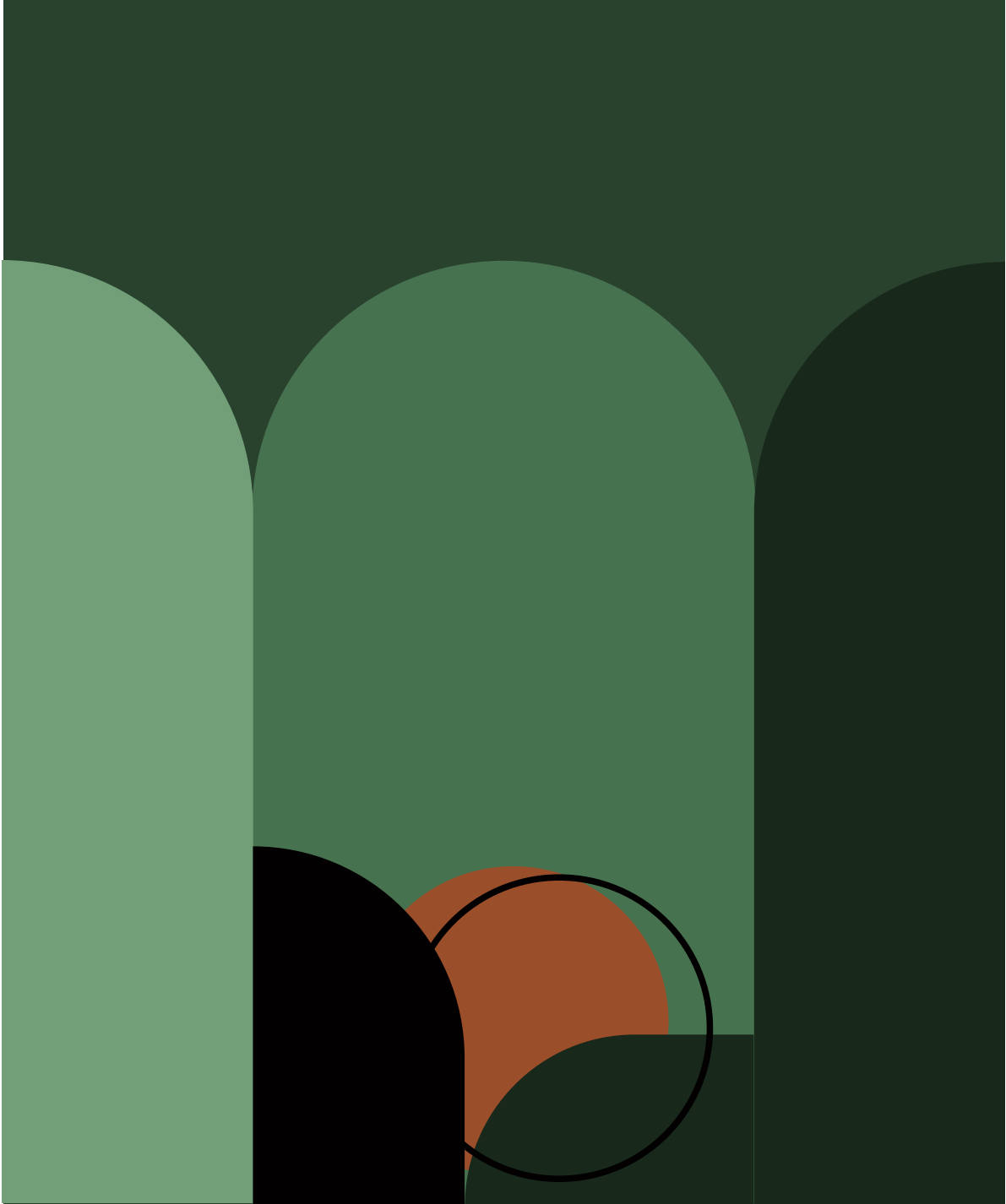




MENÚ





PRIMER PASO

Placeholder text consisting of multiple horizontal lines of varying lengths, arranged in a staggered, stacked format.

CROQUETAS x 4 unidades

Jaiba..... \$32.000

Mani garrapiñado y mix de quesos en cama de papa de causa y leche de tigre de suero costeño.


Pulpo..... \$30.000

Con mix de quesos en cama de papa causa con suero de ají amarillo.


Asado de tira..... \$28.000

Con mix de quesos y panela en cama de papa de causa.


Setas..... \$24.000

Con champiñon paris baby en salsa provenzal y raíces chinas en cama de papa causa con salsa anticuchera. 


Mazorcas Andinas..... \$17.000

Maíz encostrado en tierra andina y crocantes de platano, acompañado de Suero costeño. 


Maíz al carbón..... \$18.000

Crema de queso paipa, mix de quesos. 

Burrata caliente..... \$35.000

Salsa tatemada, maíz, tomates, en vinagreta de mostaza, mix de verdes, pan de masa madre. 

Pulpo al carbón..... \$38.000

Puré de plátano maduro con papa criolla y Ají amarillo, hogao con panka, ensaladilla cítrica y crocantes de plátano y maíz. 

CAUSITAS

Causita con tartar..... \$25.000*

De pescado. Ordénala con Atún (según disponibilidad).

Causita con pulpo..... \$26.000

Anticuchero.

Causita con jaiba..... \$28.000

Acevichada.

Causita de pollo..... \$20.000

Con alioli de ají amarillo y mayonesa de la casa.

Trío de causitas..... \$28.000

Degustación de 3 causitas a elección.

GALLETAS DE MAÍZ Pelao' o de Choclo

Base de galletas crocantes de maíz pelao' o maíz dulce de choclo con ají, hierbas de nuestra huerta.

Tartar de pescado.....\$12.000/2x\$22.000 


Jaiba acevichada.....\$12.000/2x\$22.000

Pollo en alioli de la casa.\$10.000/2x\$18.000

Panceta acevichada.....\$10.000/2x\$18.000

Con salsa anticuchera y canchita

Orellana gratinada.....\$10.000/2x\$18.000


Con queso paipa. 

Asado de tira.....\$12.000/2x\$22.000

Con panela

GALLETAS DE PLÁTANO VERDE

Tartar de pescado..... \$16.000

Huancaína y rocoto. 

Jaiba acevichada..... \$16.000

Huancaína y aguacate tatemado.

Pollo en alioli de la casa..... \$14.000

Aguacate tatemado y vinagreta verde

CRUDOS Y CEVICHES


Ceviche criollo peruano.....\$31.000

Pesca del día, ají amarillo, camote y maíz. 

Ceviche con leche de tigre.....\$30.000

De rocoto, aguacate y crema de camote. 

Ceviche cartagenero.....\$26.000

Camarones salteados en salsa wok, envueltos en crocante de plátano verde y crema de campo. 

Ceviche de palmitos.....\$30.000

Con corvina y leche de tigre de rocoto. 

**Ceviche con leche de tigre de
suero costeño.....\$30.000**

Corvina, cubos de maduro y camote frito, crocante de papa.

Tiradito de trucha.....\$23.000

Con leche de Tigre agridulce de Suero costeño, crocantes de yuca y chicharrón de pescado.

Tiradito huancaína.....\$30.000

Con corvina, aguacate y mazorca baby tatemada.

Tiradito* con ponzu de gulupa.....\$27.000

Creimoso de aguacate y tierra andina.

* Pregunta por la pesca fresca Salmón o Atún.

Tiradito peruano.....\$30.000

Pescado blanco, con leche de tigre, pasta de rocoto, chalaca y mix andino.

Tartar de pescado..... \$32.000

Emulsión de la casa, tierra andina.

Tartar* de ponzu de kiwi.....\$31.000

Crema de queso, crema de aguacate y crocante de arroz.


* Pregunta por la pesca fresca Salmón o Atún.

Tartar de trucha.....\$20.000

Relleno de plátano maduro, arroz de sushi, queso crema y ponzu

ANTICUCHOS

Mix de setas.....2 x \$24.000

Baby bella apanado rellenos de dip de queso, orellana parrillada con queso paipa, paris tatemado con chimichurri. 

Corazones de pollo.....2x \$16.000/3x\$25.000

- Al ajillo.
- Anticuhero.
- Chimichurri de gulupa.

Langostino..... \$15.000

- Tempura
- Guindilla

Saltado de la casa

Con tomates y papita criolla.

- Lomo\$15.000
- Pollo\$11.000

Pulpo Anticuchero.....\$18.000

Con salsa Anticuchera, ají dulce y papita criolla.

NIKCOL

Taco nori - Jaiba acevichada

2 x \$28.000 - **Tartar** de corvina o atún

- **Asado de tira** y panela

Tostada de Camarón.....\$19.000

Tostada de maíz, camarones en tempura, furikake, rocoto y tierra de Nori.

Tostada de Langostinos..... \$25.000

Tostada de maíz, langostino, taguacate atemado, masago y puerro frito.

OSHI CROCANTE

Bocado..... \$8.000 3 x \$22.000

Panceta

En alioli agridulce, crocantes de arroz y puerro.

Jaiba

Acevichada, con cebollín y masago.

Corvina

En tartar con alioli japonesa, crocantes de arroz y camote. 

Pollo

En alioli de la casa y quinoa crocante.

TEMAKI

Maduro y jaiba..... \$20.000

Tierra andina, queso philadelphia, masago y cilantro.

Maduro y tartar de pescado.....\$18.000

Blanco, con crocantes de plátano y chicharrón, queso philadelphia y sauco.

GUNKAN

Bocado.....\$8.000 4 x \$25.000

Corvina

En tartar con alioli japonesa, quínoa crocante y tierra de nori. Pídelo envuelto en alga nori o maduro.

Jaiba

Acevichada con alioli de aji amarillo, quínoa crocante y masago. Pídelo envuelto en alga nori o maduro.

Atún

En tartar con alioli agridulce, maní garrapiñado, cebollín y masago. Pídelo envuelto en alga nori o pepino.

Salmón

En tartar con ponzu de kiwi, quínoa crocante y crema de campo. Pídelo envuelto en alga nori o pepino.

Jaiba y aguacate tatemado.....2 x \$20.000

Envuelto en salmón con quinoa crocante y camote.

NIGIRI

6 x\$32.000

Bocado extra.....\$7.000

FRIOS

Corvina y alioli japonesa

Salmón kiwi

Atún gulúpa

CALIENTES

Salmón corozo

Entrañita

Langostino guindilla

Pulpo anticuchero



SEGUNDO
PASO

T-bone de res madurado.....\$110.000

Al carbón. 2 acompañamientos a elección.
Para 2 personas
*Según disponibilidad por maduración

Carnes importadas

Certified angus

(Preguntar disponibilidad.)

2 acompañamientos a elección.

New York.....\$80.000

Entrañita.....\$80.000

Acompañamientos a elección

Ensalada de campo

Mix verdes con tomates cherry, abanico de aguacate, setas y vinagreta de balsámico.

Arroz aromatizado

Con hierbas.

Cremoso de papa.

Vegetales broceados

Y demi-glace.

Asado de tira.....\$38.000

Costilla de res, puré de frijol, pesto criollo con almendras.

Pesca del día.....\$49.000

En reducción de shitake y tucupí del amazonas ligeramente caramelizado con panela y hongos frescos.

Lomo Saltado, Lomo fino..... \$38.000

Tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.

Con pasta.....\$36.000

Ají de gallina.....\$28.000

Cre moso de pollo con ají amarillo, en base de arroz con tierra de aceituna negra y rocoto. 🍷

Trucha Crocante.....\$30.000

Con espuma de leche de Tigre y coco, vegetales al wok y papa criolla gratinada con Suero y queso Paipa.

Pollo en gastrique..... \$28.000

De panela con hummus de suero costeño y vegetales cítricos

POLLO ORGÁNICO

Sumergido en salmuera en aromática por 24 hrs, marinado al estilo peruano por 10 horas con cocción al carbón por 1 hora.

• Entero.....\$36.000

• Medio.....\$19.000

Pollo orgánico Jack Daniel's

Asado al horno con BBQ clásica y un toque de Jack Daniel's.

Pollo orgánico Peruano

En salsa anticuchera.

Pollo orgánico

Al carbón

GUARNICIONES..... \$6.000 c/u

•Papas nativas

•Papas en casco

•Papitas a la huancaína

•Croquetas

De papa criolla

•Croquetas

De yuca rellenas de mix de quesos.

•Bombas de maduro

Rellenas de maduro y queso.

•Ensalada de campo

CHAUFAS

Chaufa de corazones.....\$26.000

Con pollo y vegetales al wok, camote, banano bocadillo y tortilla de huevo.

Pollo

Chaufa de asado de tira.....\$32.000

Con frijol y ensaladilla de tomates cherry con kale en miel de naranja.

Chaufa criollo


Arroz con maduro, maíz y raíces chinas:

Pollo.....\$26.000

Lomo.....\$32.000

Panceta.....\$31.000

Chaufa vegetariano.....\$19.000

Setas con brocoli parrillado, texturas de coliflor, zanahoria y semillas de girasol garrapiñadas con pank. 

Chaufa panceta y camarón.....\$29.000

Arroz saltado con panceta parrillada y camarones.

Chaufa de setas.....\$20.000

Saltado de Orellanas, Portobello y París con vegetales y almendras.

Cremoso de jaiba.....\$33.000

Arroz con tomates asados, jaiba acevichada.

Cremoso de setas.....\$21.000

Arroz con mix de setas. 

Cremoso de camarón.....\$36.000

Y pulpo anticuchero.

PASTAS


Pasta con langostinos.....\$44.000

Fettuccini de la casa en salsa arrabbiata, acompañado de langostinos a la provenzal, naranjas tatemadas y queso paipa fundido.

Noodles de la casa con salsa cítrica.....\$33.000*

Texturas de tomate y pesca del día braseada. Ordénalos con **Atún o Salmón** (según disponibilidad).

Tortellini rellenos de zapallo.....\$20.000

Con mix de queso paipa y queso costeño. 

Sorrentinos rellenos de maduro.....\$30.000

Con queso paipa y salsa de estofado de asado de tira

Pasta de la casa con setas.....\$20.000

Pasta gruesa con duxelle de setas y queso paipa. 

• Pollo.....\$23.000


• Lomo.....\$26.000

• Camarón.....\$27.000


• Langostinos.....\$44.000

ENSALADAS

Falso Tuétano.....\$22.000


Palmitos del Putumayo rellenos con duxelle de champiñón glaseados en panela, quinoa mix, hierbabuena y naranjas tatemadas. 

Tabulé con tofu.....\$24.000

Guacapiña, quinox mix, tofu en salmuera, espárragos y mix de hongos. 

Ensalada de cogollos

De lechuga parrillada, mix de la huerta y humus de garbanzo.

• Tofu.....\$19.000 

• Pollo.....\$22.000

• Camarón.....\$26.000

• Salmón.....\$32.000

(fresco o al carbón)



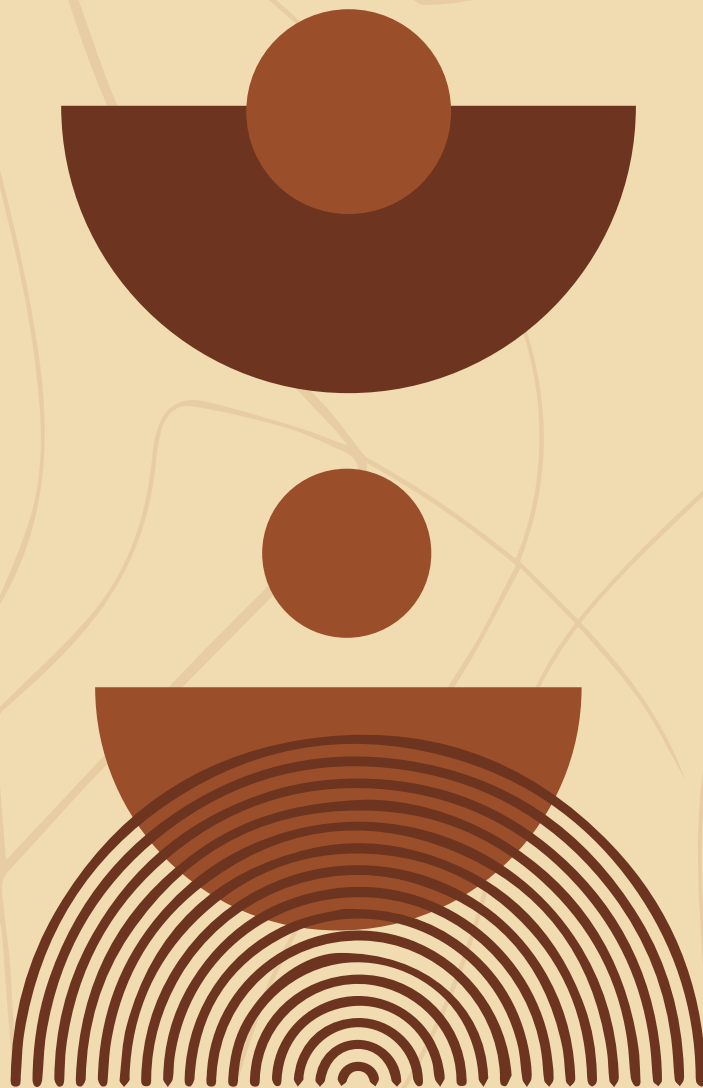
INFANTIL

Nuggets de pollo.....\$17.000
Con papas nativas.

Lomito saltado.....\$20.000
Con papas nativas.

Fish & Ships..... \$20.000
Pescado con papas nativas.

Papas..... \$6.000
A la francesa



POSTRE

Suspiro tierra.....\$14.000

Cubo de arequipe con centro de frutos rojos, kefir de leche y canela.

Cheesecake de gulupa..... \$14.000

Crema de queso y gulupa aromatizado con huacatay, base de bizcochuelo coral y tierra helada de lulo.

Merengón.....\$14.000

Base de crema de guanábana, arequipe, salsa de frutos rojos, tejas merengue, crocante de guanábana y flores de la huerta.

Volcán de Arequipe.....\$16.000

Bizcochuelo con centro líquido de Arequipe, tierra de almendras y helado.

Pasión florideña.....\$16.000

Torta de tres leches con oblea rellena de arequipe y frutos rojos, crumble y espuma de kumis.

Torta de chocolate y arequipe.....\$16.000

Rellena de ganache de chocolate, cubierta de milo, galleta oreo y espuma de arequipe.

Con esfera líquida de arequipe...\$20.000

Semifrío de arequipe.....\$16.000

De baileys y frutos del bosque con coco y corozo.



The image features a dark blue background with a series of horizontal, light blue lines that vary in length and are arranged in a pattern that suggests a stylized letter 'A' or a similar shape. In the lower-left quadrant, there are two overlapping circles: a light grey one behind a white one with a black outline. The overall aesthetic is modern and minimalist.

CÓCTELES

DE LA CASA

Tierra..... \$30.000
Macerado de corozo, limón, soda. Con base de tierra de kion, flores de la huerta y cafe.

GINEBRA

Tierra Bramble..... \$33.000
Tanqueray gin cranberry bitters, limón y reducción de mora y vino.

Tierra Tonic..... \$36.000
Tanqueray Gin, sirope de tónica de flor de jamaica, terminado en Juniper Rosé.

Ananá Gin & Tonic..... \$33.000
Tanqueray gin macerado en piña, agua tónica, deshidratados y flores de la huerta.

Gulupa Gin & Tonic..... \$33.000
Tanqueray macerado en gulupa, tierra de maracuyá y tomillo limón, agua tónica.

Negroni huerta..... \$35.000
Tanqueray Gin, Campari, Vermouth Rosso, bitter de cacao, tierra de coca, hierbade la huerta.

VODKA

Caribe Fizz..... \$36.000
Ketel One, naranja, limón, corozo, Cinzano Rosso, Ginger, pimienta dulce.

Lichi Cay..... \$40.000
Ketel One, lychee y Juniper Rosé.

Quindío Dry..... \$35.000
Ketel One, extracto de piña, bitter de cacao, perfume de Dry Martini.

TEQUILA

Tierra Mary..... \$47.000
Don Julio, jugo de tomate, sal de la guajira y pimienta dulce, leche de tigre de rocoto, tintura de ají amarillo y corazoncito de pollo anticuhero.

Jalisco Spicy

Extracto de lulo, naranja, gotas de tintura ají amarillo, vaso tajinado.

Con Don Julio Blanco..... \$42.000

Con Tequila Jimador..... \$32.000

Yucatán

Tequila, piña y limón terminado como un sour con syrup de canelón y coca.

Con Tequila Don Julio..... \$42.000

Con Tequila Jimador..... \$38.000

WHISKY

Old fashioned bulleit Bourbon flameado..... \$38.000

En mesa, vaso escarchado y caramelizado en azúcar, Angostura y nitrógeno líquido.

Gaia Singleton..... \$34.000

Singleton Whisky, infusión de moringa, almíbar de coca, ahumado en hoja de coca.

Penicillin Extra..... \$32.000

Chivas Extra, extracto de jengibre, limón. Infusionado por 24 horas, terminado con miel de banano y nitrógeno líquido.

AGUARDIENTE

Colombian Tonic..... \$28.000
Antioqueño infusionado en tomillo y coca, limón. Terminado en tónica Juniper Rosé.

Guaro sour..... \$28.000
Aguardiente antioqueño macerado, jarabe tonica de coca, gulupa

Macerados..... \$25.000
Artesanales tierra mezclados al estilo highball con limón, soda y deshidratados.
•Gulupa, coca •Mango Coca •Tomillo limón, coca

Colombian Spritz..... \$25.000
Antioqueño, Campari, corozo y Kola Hipinto.

Petroneo..... \$22.000
Bebida del pacífico colombiano llevada a su máxima expresión combinada con extracto de lulo, almíbar de limonaria y naranja.

Nitro Margarita..... \$35.000

Margarita nitrogenada a punto de nieve con, tequila, Cointreau. Opciones:

Con flor de jamaica y mermelada de mora

Con gulupa y mermelada de naranja

RON**Kanaloa.....\$39.000**

Zacapa Ambar concentrado de piña, melado, cítricos y deshidratados.

Hechicera.....\$45.000

Ron Hechicera flameado Amaretto, gotas de naranja, poleo y nitrógeno líquido.

Pachá.....\$44.000

Cóctel ancestral con Ron Hechicera, moringa, manzanilla, panela y jengibre, flambeado y nitrogenado en mesa.

Cocoplanas.....\$34.000

Nuestra versión Tierra de la piña colada llevada. Diplomático planas, coco en polvo, extracto de piña, naranja.

Sandicoca.....\$28.000

Ron Medellín Dorado, esferas de sandía almíbar de coca, limón, soda.

Mojito de Corozo.....\$27.000

Ron Medellín Dorado, corozo, limón, hierbabuena, soda.

MEZCAL**Tangara.....\$41.000**

Mezcal Unión, reducción dulce de tamarindo, gastifíca de toronja, pomelo y tajín.

Oaxaca.....\$39.000

Mezcal Unión, piña, zumo de naranja, pepino.

PISCO**Natura.....\$28.000**

Pisco Viñas de Oro, shrub de mora especiado, selección de hierbas de la huerta y canela.

Chilcano Tierra.....\$28.000

Pisco Viñas de Oro, mandarina, syrup de coca, Ginger Ale.

Chilcano de gulupa.....\$30.000

Pisco macerado en gulupa, Ginger Ale, gotas de pimienta, romero. Servido en maracuyá.

Chilcano clásico.....\$27.000

Pisco, limón, Ginger Ale, Angostura.

Pisco sour de maíz morado.....\$29.000

Pisco Viñas de Oro, sirope de maíz morado, limón y Angostura.

Pisco Sour clásico.....\$28.000

Tradicional Pisco Sour al estilo peruano.

ASAWA**Guajiro.....\$27.000**

Nuestra versión del Negroni preparado con licores de la Guajira.

El Peñol.....\$38.000

Asawa, Asawa iguaraya, gulupa, terminado en vino espumoso.

Guajiro Spritz.....\$29.000

Asawa, Asawa iguaraya, naranja, soda.

BEBIDAS SIN LICOR**Refajo de chicha morada.....\$12.000**

Y soda. (Opcional con alcohol).

SODAS.....\$8.000 c/u**Soda de lulo**

Huacatay.

Soda de corozo.**Soda de gulupa**

Manzana y albahaca.

Soda de frambuesa

Sandía y mejorana.

Soda de maíz morado

Y naranja.

Soda de lychee.....\$10.000**Soda de arándanos.....\$10.000**

OTRAS BEBIDAS

BBC Cajicá	\$12.000
Miel	
Club Colombia	
Dorada, Roja o Negra.....	\$8.000
Barril 330 ml.....	\$8.000
Barril 500 ml.....	\$15.000
Magnum Artesanal.....	\$12.000
Corona	\$10.000
Stella Artois	\$10.000
Coca Cola	\$4.500
Agua Sierra Fría	\$5.000
Agua Nacimiento	\$5.000
Aqqua Panna	\$13.000
San Pellegrino	\$13.000
505 ml	

OTROS LICORES

Baileys	\$18.000
Pisco Botija Tabernero	\$20.000
Amaretto Disaronno	\$20.000
Campari	\$17.000
Cointreau	\$24.000
Licor 43	\$20.000
Limoncello	\$25.000
Chartreuse Verte	\$36.000
Frangelico	\$20.000
Cognac Hennessy	\$38.000
Ancho Reyes	\$20.000
Sake Momokawa	\$17.000
Grappa Riserva	\$25.000
Fernet	\$20.000
Cachaza	\$20.000
Viche Vibora	\$15.000
Asawa	\$21.000
Asawa Iguaraya	\$15.000
Aguardiente Amarillo	\$12.000
Aguardiente Tierra	\$13.000
Aguardiente Antioqueño Azul	\$11.000



LICORES

WHISKY	BOTELLA	TRAGO
Buchanan's 12.....	\$240.000	\$26.000
Buchanan's Master.....	\$280.000	\$32.000
Buchanan's 18.....	\$460.000	\$46.000
Old Parr 12.....	\$225.000	\$23.000
Johnnie Walker Double Black.....	\$280.000	\$28.000
Chivas 12.....	\$230.000	\$23.000
Chivas Extra.....	\$260.000	\$27.000
Chivas 18.....	\$440.000	\$46.000
Monkey Shoulder.....	\$200.000	\$22.000

SINGLE MALT

Singleton 12.....	\$260.000	\$26.000
Singleton 15.....	\$300.000	\$40.000
Singleton 18.....	\$520.000	\$58.000
Glenfiddich 12.....	\$260.000	\$26.000
Glenfiddich 15.....	\$350.000	\$38.000
Glenlivet 15.....	\$360.000	\$36.000
Glenlivet Founders.....	\$270.000	\$27.000
Macallan 12.....	\$370.000	\$38.000

IRISH & BOURBON

Bulleit Bourbon.....	\$260.000	\$26.000
Jack Daniel's N°7.....	\$240.000	\$24.000
Jack Daniel's Gentleman Jack.....	\$370.000	\$37.000
Jameson Irish.....	\$190.000	\$20.000

RON

Zacapa 23.....	\$320.000	\$32.000
Zacapa Ámbar.....	\$220.000	\$22.000
Bacardí 8 Años.....	\$220.000	\$22.000
Havana Club 7 Años.....	\$200.000	\$20.000
La Hechicera.....	\$350.000	\$35.000
Sailor Jerry.....	\$180.000	\$18.000
Diplomático Planas.....	\$250.000	\$25.000
Diplomático Mantuano.....	\$210.000	\$21.000

LICORES

GIN	BOTELLA	TRAGO
Tanqueray.....	\$260.000	\$25.000
Tanqueray Ten.....	\$380.000	\$38.000
Tanqueray Gin.....	\$310.000	\$31.000
Beefeater.....	\$240.000	\$24.000
Beefeater 24.....	\$280.000	\$33.000
Beefeater Pink.....	\$220.000	\$22.000
Bombay Sapphire.....	\$230.000	\$28.000
Bulldog.....	\$260.000	\$29.000
Citadelle	\$280.000	\$20.000
Hendrick´s.....	\$340.000	\$34.000
London N°1.....	\$360.000	\$36.000
Mom.....	\$330.000	\$33.000
Monkey 47.....	\$430.000	\$43.000
Bols Genever.....	\$350.000	\$35.000
Blue ribbon.....	\$320.000	\$35.000

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Blanco.....	\$330.000	\$33.000
Don Julio Reposado.....	\$350.000	\$35.000
Don Julio Añejo.....	\$400.000	\$40.000
Don Julio 70.....	\$430.000	\$44.000
Altos Plata Reposado.....	\$300.000	\$30.000
Altos Plata Silver.....	\$260.000	\$26.000
Jimador Blanco.....	\$180.000	\$20.000
Maestro Dobel	\$430.000	\$43.000
Patrón Reposado	\$420.000	\$42.000
Patrón Silver.....	\$390.000	\$39.000
Mezcal Montelobos.....	\$340.000	\$34.000
Mezcal Amores.....	\$280.000	\$28.000
Mezcal Unión.....	\$330.000	\$36.000

VODKA

Ketel One.....	\$230.000	\$23.000
Absolut.....	\$180.000	\$18.000
Belvedere.....	\$400.000	\$40.000
Grey Goose.....	\$350.000	\$35.000
Tito´s.....	\$250.000	\$25.000

VINOS

Asesórese con nuestro sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú.

ESPUMANTES

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial..... \$600.000
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menuere)

CAVA

Juve & Camps Cinta Purpura..... \$220.000
(Xarel-lo, Macabeo, Parellada)

Juve & Camps Rose..... \$215.000
(Pinot Noir)

VINHO VERDE

Ponte Da Barca..... \$150.000
(Loureiro)

BLANCOS

ARGENTINA

Colome Torrontes-Salta..... \$130.000

CHILE

Undurraga TH Sauvignon Blanc-Valle de Leyda..... \$330.000
De Martino Estate Chardonnay-Casablanca..... \$130.000

URUGUAY

Flor de Castro Douro..... \$140.000

ESPAÑA

Terras Gauda Albariño-Rías Baixas..... \$175.000

Marqués de Riscal Orgánico Sauvignon Blanc-Rueda..... \$135.000

Viñas del Vero Macabeo/Chardonnay-Somontano..... \$110.000

ITALIA

Ciu Ciu Arbinus Verdicchio-Marche..... \$150.000

AUSTRIA

Mueller Welschriesling-Estirya..... \$140.000

Hiedler Weine Gruner Veltriner-Kamptal..... \$140.000

VINOS

Asesórese con nuestro sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú.

FRANCIA

Mouton Cadet-Bordeaux.....\$185.000

ROSADOS

FRANCIA

Chateau Clapiere La Violete Cru Classe.....\$190.000

ARGENTINA

Zuccardi Serie A Malbec.....\$140.000

CHILE

Le Rose Casa Lapostolle Blend.....\$140.000

ESTADOS UNIDOS

A to Z Sangiovese.....\$140.000

AUSTRIA

Hiedler Weine Zweigelt.....\$140.000

TINTO

ARGENTINA

El Enemigo Bonarda.....\$250.000

Rutini Merlot.....\$212.000

Clos de los Siete Blend.....\$200.000

Alisa Malbec.....\$200.000

Luigi Bosca Malbec.....\$190.000

CHILE

Undurraga TH Carmenere.....\$330.000

Undurraga TH Carignan.....\$330.000

Santa Rita Medalla Real Cabernet Sauvignon\$175.000

Morande Gran Reserva Carmenere.....\$155.000

Indómita Gran Reserva Merlot.....\$145.000

VINOS

Asesórese con nuestro sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú.

ESTADOS UNIDOS

Rex Hill Pinot Noir.....	\$225.000
Waterstone Merlot.....	\$185.000
Powers Spectrum Blend.....	\$150.000

ESPAÑA

Pago de Cirsus Cuvee-Navarra.....	\$215.000
Protos Roble-Ribera del Duero.....	\$158.000

ITALIA

Allegrini Valpolicella Clasico-Véneto.....	\$190.000
Carpineto Dogajolo-Toscana.....	\$140.000

FRANCIA

Georges Duboeuf Cotes du Rhone.....	\$150.000
-------------------------------------	-----------

PORTUGAL

Quinta do Castro Douro.....	\$160.000
-----------------------------	-----------

ESPECIALES

Late Harvest Morande Sauvignon Blanc x375ml.....	\$125.000
--	-----------

JEREZ

	Botella	Copa
Tío Pepe Fino.....	\$170.000	\$25.000
Tío Pepe Amontillado.....	\$185.000	\$27.000

PORTO

Grahams Six Grapes Reserve.....	\$280.000	\$40.000
---------------------------------	-----------	----------




T I E R R A

COCINA DE ENTORNO

 @tierrarestaurante

R O C A

PAN Y HELADO ARTESANAL

 @rocapanyhelado



G3HOLDING

Bucaramanga



MIA NONNA
CUCINA ITALIANA


CORTÉS
1


GOODY!
BURGER

ZENKEI
ASIAN FUSION

Cartagena

ORALITO
bowls y ceviches

