

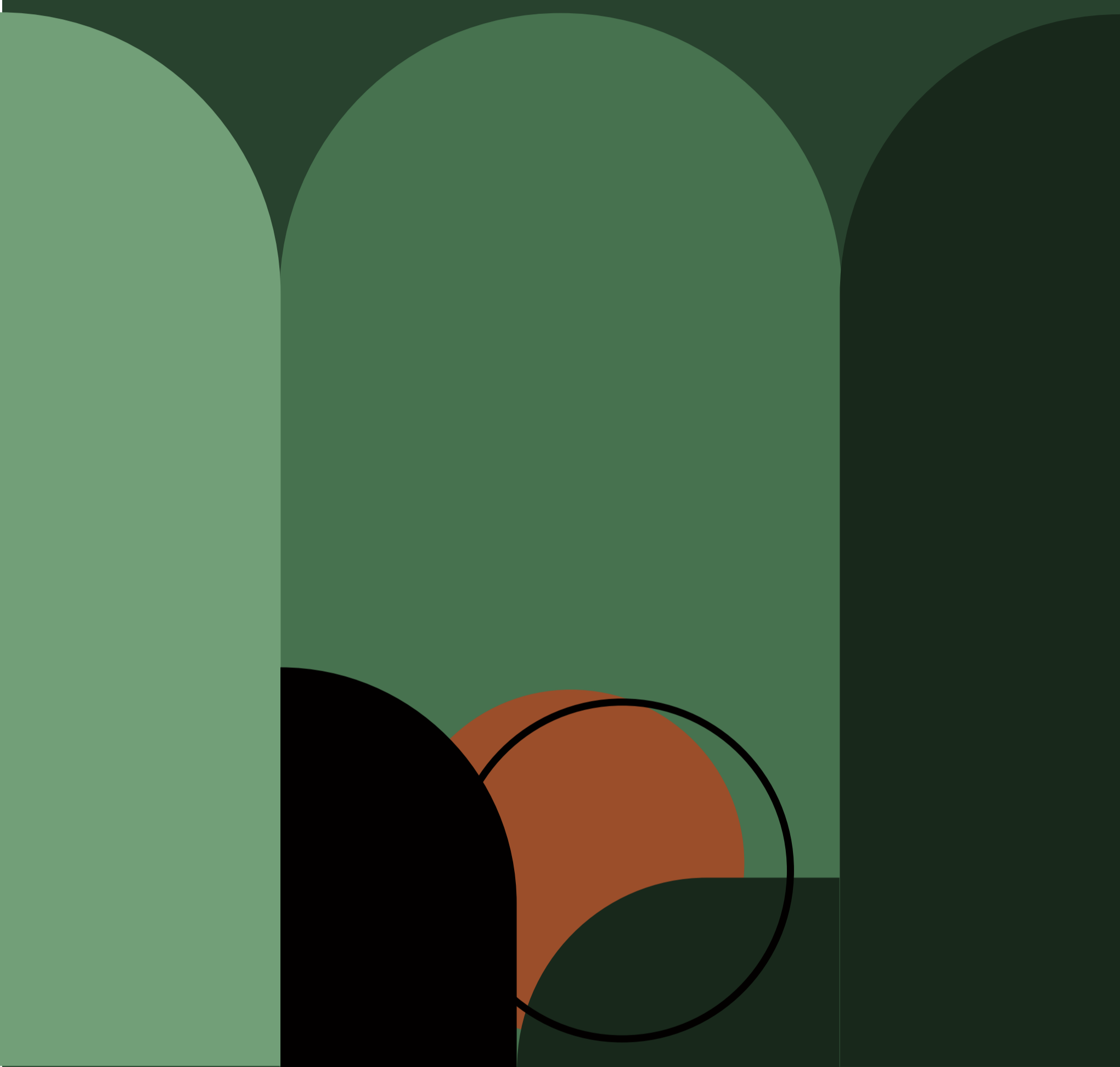


**T I E R R A**   
C O C I N A D E E N T O R N O



**MENÚ**





# PRIMER PASO



## CROQUETAS x 4 unidades

**Jaiba..... \$34.000**

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..... \$21.000**

Maíz encostrado en tierra andina y crocantes de plátano, acompañado de suero costeño. 


**Maíz al carbón..... \$19.000**

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 panká, ensaladilla cítrica y crocantes de plátano y maíz. 

## CAUSITAS

**Causita con tartar de pescado ..... \$26.000\***

\*Pregunta por la pesca fresca del día

**Causita con pulpo..... \$30.000**

Anticuchero.

**Causita con jaiba..... \$30.000**

Acevichada.

**Causita de pollo..... \$22.000**

Con alioli de ají amarillo y mayonesa de la casa.

**Trío de causitas..... \$30.000**

Degustación de 3 causitas a elección.

## GALLETAS DE MAIZ 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..... \$18.000**

Huancaína y rocoto 

**Jaiba acevichada..... \$20.000**

Huancaína y aguacate tatemado

**Pollo en alioli de la casa..... \$15.000**

Aguacate tatemado y vinagreta verde

## CRUDOS Y CEVICHE

**Ceviche criollo peruano.....\$31.000**


Pesca del día, ají amarillo, camote y maíz. 

\*Pídelo con panceta

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

De rocoto, aguacate y crema de camote. 

**Ceviche cartagenero.....\$26.000**

Camarones salteados en salsa wok, envueltos encrocante 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 papa.

 Vegetariano

 Picante

**Tiradito de trucha.....\$25.000**

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**

Cremoso de aguacate y tierra andina.

\* Pregunta por la pesca fresca del día

**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 del día

**Tartar de trucha..... \$22.000**

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, champiñón Paris, tatemado con chimichurri.



**Corazones de pollo..... 2 x \$18.000**

3 x \$26.000

Al ajillo, anticuchero o chimichurri de gulupa. .

**Langostino..... \$15.000**

Tempura o 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**

2 x \$28.000

**Jaiba** acevichada

**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, aguacate tatemado, 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.

**Vegetariano**

**Picante**

## GUNKAN

---

4 und. .... \$25.000

Bocado extra..... \$8.000

### Corvina

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

### Jaiba

Acevichada con alioli de ají amarillo, quinoa 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, quinoa 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 und. .... \$32.000

Bocado extra..... \$7.000

## FRÍOS

Corvina y alioli japonesa

Salmón kiwi

Atún gulúpa

## CALIENTES

Salmón corozo

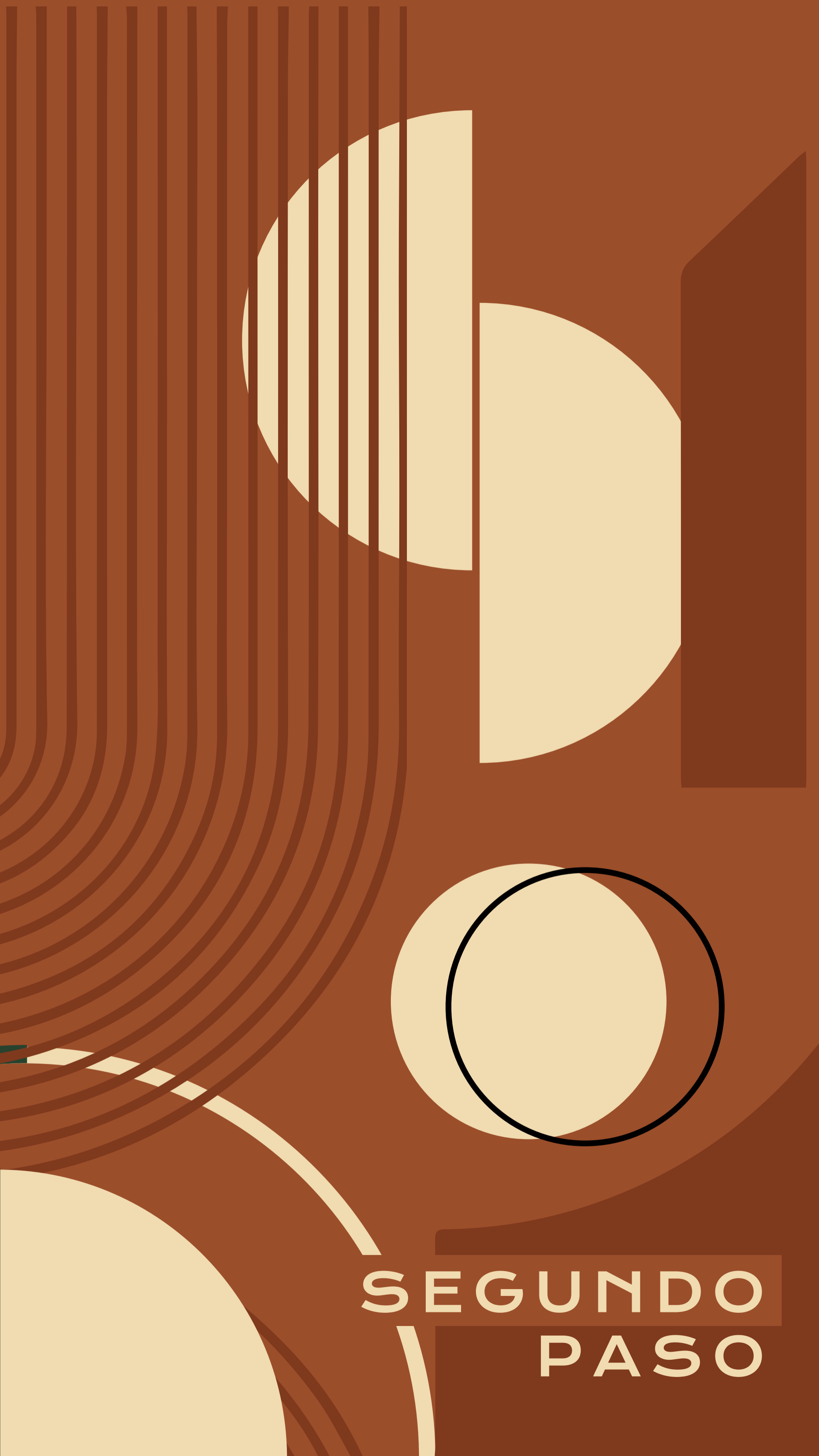
Entrañita al carbón y duxelle setas

Langostino

Pulpo, maíz morado y corozo

 **Vegetariano**

 **Picante**



SEGUNDO  
PASO

## CARNES

### Importada

 New York *Certified Angus Beef*<sup>®</sup>  
(400 gr).....\$110.000

 Entrañita *Certified Angus Beef*<sup>®</sup>  
(250 gr) .....\$90.000

 Punta de Anca *Certified Angus Beef*<sup>®</sup>  
(400 gr) .....\$100.000

### Nacional

T-bone de res madurado al carbón.....\$120.000

Para 2 personas

\*Según disponibilidad por maduración.

### Acompañamientos a elección (2)

Ensalada de campo

Arroz aromatizado en hierbas

Cre moso de papa

Vegetales braceados en demi-glacé

**Asado de tira**.....\$42.000

Costilla de res en cocción lenta al vapor, puré de frijol, pesto criollo y almendras.

**Lomo saltado** .....\$42.000

Lomo fino, tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.

**Con pasta**.....\$40.000

## PESCA FRESCA

**Pesca del día**.....\$49.000

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

**Trucha Crocante**.....\$32.000

Con espuma de leche de tigre y coco, vegetales al wok y papa criolla gratinada con suero y queso paipa.

## POLLO

**Pollo al trapiche**.....\$32.000

De panela con hummus de suero costeño y vegetales críticos

\*Pregunta por la opción con pesca fresca, según disponibilidad.....\$42.000

**Ají de gallina**.....\$28.000

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



## POLLO ORGÁNICO

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

• **Entero**.....\$42.000

• **Medio**.....\$23.000

### Al carbón

**Peruano** en salsa anticuchera.

### Jack Daniel's

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

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



**Vegetariano**



**Picante**

## CHAUFAS

### Chaufa de corazones.....\$26.000

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

### 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, vegetales y raíces chinas:

Pollo..... \$28.000

Lomo..... \$38.000

Panceta..... \$31.000

### Chaufa vegetariano..... \$22.000

Setas con brocoli parrilado, texturas de coliflor, zanahoria y semillas de girasol garrapiñadas con panká. 

### Chaufa panceta y camarón..... \$34.000

Arroz saltado con panceta parrillada y camarones

### Chaufa de setas..... \$22.000

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

## CREMOSOS

### Cre moso de jaiba..... \$36.000

Arroz con tomates asados, jaiba acevichada.

### Cre moso de setas..... \$22.000

Arroz con mix de setas. 

### Cre moso de camarón..... \$36.000

Y pulpo anticuchero.

## PASTAS

### Pasta con langostinos.....\$46.000

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.....\$41.000

Texturas de tomate y pesca del día braseada

\* Pregunta por la pesca fresca del día.

### Tortellini rellenos de zapallo..... \$22.000

Con mix de queso paipa y queso costeño. 

### Sorrentinos rellenos de maduro..... \$34.000

Con queso paipa y salsa de estofado de asado de tira.

### Pasta de la casa con setas.....\$22.000

Pasta gruesa con duxelle de setas y queso paipa. 

Pollo.....\$28.000


Lomo..... \$38.000

Camarón..... \$36.000


Langostinos.....\$48.000

## 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, quinoa mix, tofu en salmuera, espárragos y mix de hongos. 

### Ensalada de cogollos

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

Tofu..... \$20.000 

Pollo.....\$22.000

Camarón.....\$26.000

Salmón.....\$32.000

Fresco o al carbón

 Vegetariano

 Picante



# INFANTIL

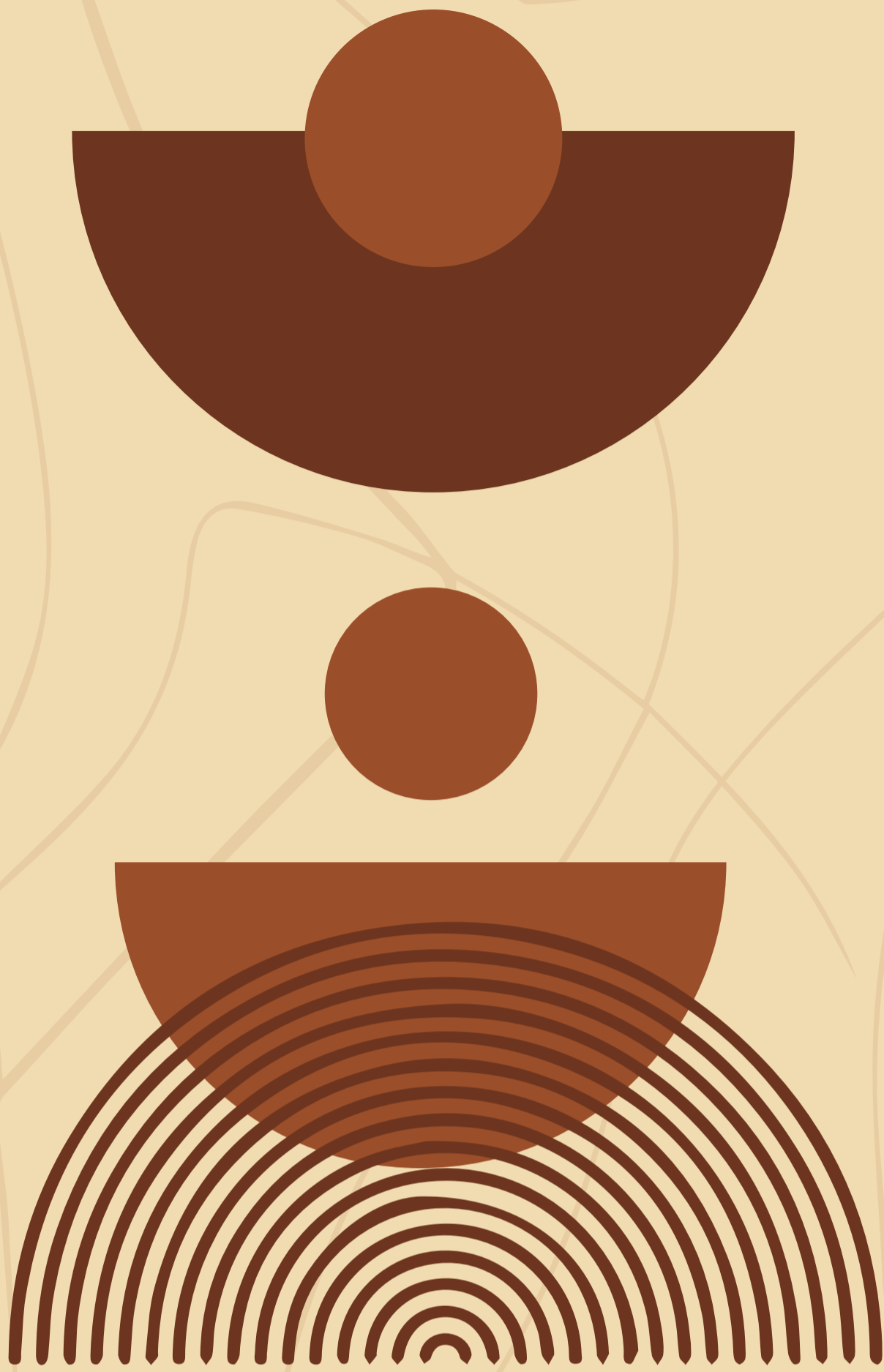
---

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

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

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

**Papas a la francesa**..... \$6.000



## POSTRE

**Suspiro tierra..... \$14.000**

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

**Cheesecake de gulupa..... \$16.000**

Semifrío de queso relleno de curd de gulupa y banano bocadillo con dulce de leche y salsa de lecherita y naranja, aromatizado con aceite de huacatay.

**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

**Semifrío de frutos rojos.....\$16.000**

Con relleno de mermelada de frutos silvestres, crumble de fresa y agraz, salsa de lecherita y aceite de huacatay e hinojo.

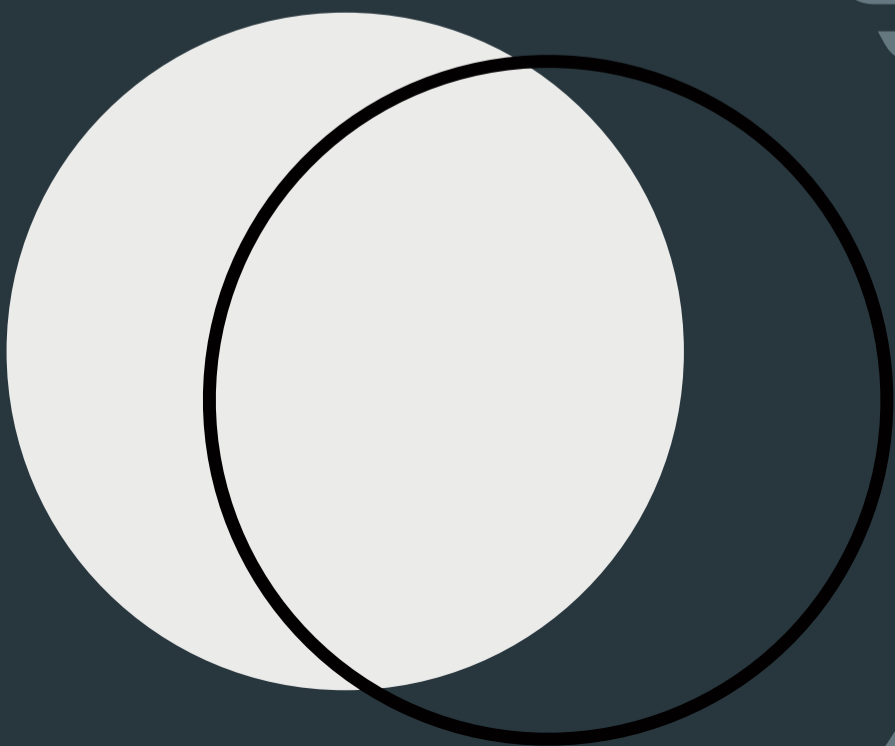
**Semifrío de arequipe.....\$16.000**

De **Baileys** y frutos del bosque con coco y corozo.





# CÓCTELES



## DE LA CASA

### Tierra..... \$30.000

Macerado de corozo, limón, soda, con base de tierra de kion, flores de la huerta y café.

## GINEBRA

### Tierra Bramble..... \$36.000

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..... \$36.000

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.

### Andino..... \$40.000

Hendrick's Gin, Tío Pepe, reducción de piña dulce y hoja de coca aromatizado con perfume de coca y canela.

## 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.

### Kalahari..... \$35.000

Ketel One, sirope de sandía, limón y menta, aromatizado con romero.

## TEQUILA

### Jalisco Spicy

Tequila blanco, extracto de lulo, naranja, jarabe de coca y Tajín.

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

### Con Tequila Jimador..... \$36.000

## Yucatán

Tequila blanco, almíbar de piña y coca y naranja terminado como un sour de hoja de coca.

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

### Con Tequila Jimador..... \$38.000

### Nitro Margarita..... \$44.000

Margarita nitrogenada a punto de nieve con tequila y *Cointreau*. **Elige:**

Con flor de jamaica y mermelada de mora o, Gulúpa y mermelada de naranja

## WHISKY

### Old fashioned - Bulleit Bourbon... \$38.000

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

### Amazon Father..... \$42.000

Singleton 12 años, Late Harvest, Limoncello y extracto de lulo

### Boulevard 66..... \$40.000

Singleton 12 años, Ancho Reyes, Vermut Rosso y twist de naranja

### El Gulupante..... \$30.000

Johnnie Walker Black Label, extracto de gulupa, almíbar y Juniper Eldeflower.

### Palenquera..... \$37.000

Monkey Shoulder, Asawa Iguaraya, salpicón clarificado y maracuyá, ahumado en Palo Santo.

### Penicillin Extra..... \$34.000

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

## AGUARDIENTE

### Colombian Tonic..... \$28.000

Aguardiente Antioqueño infusionado en tomillo y coca, manzanilla, limón, terminado en tónica Juniper Rosé.

### Guaro Sour..... \$28.000

Aguardiente Antioqueño macerado en gulupa y hoja de coca, limón y angostura.

### Macerados..... \$25.000

Artesanales TIERRA mezclados al estilo Highball con limón, soda y deshidratados. **Elige:**

Gulupa y coca, Mango y coca o Tomillo limón y coca

## VICHE

### **Petroneo..... \$22.000**

Viche del Pacífico colombiano llevada a su máxima expresión combinada con extracto de lulo, almíbar de coca y limón.

## RON

### **1600..... \$36.000**

Zacapa Ambar, shrub de piña y coca, naranja, limón y menta arbustiva.

### **Hechicera..... \$45.000**

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

### **Pachá..... \$44.000**

Cóctel ancestral con Ron Hechicera, te de coca y manzanilla, kion, panela, flambeado y nitrogenado en mesa.

### **Cocoplanas..... \$34.000**

Nuestra versión Tierra de la Piña Colada con Ron Diplomático Planas, polvo de coco, extracto de piña, naranja.

### **Mojito Dorado**

### **Sandicoca..... \$28.000**

Ron Medellín Dorado, esferas de sandía, jarabe de coca, limón, soda y polvo dorado.

### **Mojito de Corozo.....\$27.000**

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

## MEZCAL

### **Tangara..... \$41.000**

Mezcal Unión, reducción dulce de tamarindo, gasificado de toronja, pomelo y Tajín..

### **Oaxaca..... \$41.000**

Mezcal Unión, piña, zumo de naranja, pepino y hoja de coca.

## PISCO

### **Natura..... \$28.000**

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

### **Chilcano de gulupa..... \$30.000**

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

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

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

## ASAWA

### **Guajiro..... \$27.000**

Nuestra versión del Negroni preparado con licores de la Guajira y Fernet.

### **Guajiro Spritz.....\$29.000**

Asawa, Asawa Iguaraya, naranja, soda.

## REFAJO

### **Refajo de chicha morada.....\$12.000**

## BEBIDAS SIN LICOR

### **SODAS.....\$10.000 c/u**

Lulo y huacatay

Corozo

Gulupa, manzana y albahaca

Frambusandía y mejorana

Maíz morado y naranja

### **Lychee..... \$12.000**

### **Arándanos..... \$12.000**

## CERVEZAS

<b>BBC Cajicá Miel</b> .....	\$12.000
<b>Club Colombia</b>	
Dorada, Roja o Negra.....	\$8.000
Barril 330 ml.....	\$8.000
Barril 500 ml.....	\$15.000
<b>Corona</b> .....	\$10.000
<b>Stella Artois</b> .....	\$12.000

## OTRAS BEBIDAS

<b>Coca Cola</b> .....	\$5.000
<b>Agua Sierra Fría</b> .....	\$5.000
<b>Agua Nacimiento</b> .....	\$5.000
<b>Aqqua Panna</b> .....	\$13.000
<b>San Pellegrino</b> .....	\$13.000
505 ml	

## OTROS LICORES

	TRAGO
<b>Baileys</b> .....	\$18.000
<b>Pisco Botija Tabernerero</b> .....	\$20.000
<b>Amaretto Disaronno</b> .....	\$20.000
<b>Campari</b> .....	\$17.000
<b>Cointreau</b> .....	\$24.000
<b>Licor 43</b> .....	\$20.000
<b>Limoncello</b> .....	\$25.000
<b>Chartreuse Verte</b> .....	\$36.000
<b>Frangelico</b> .....	\$20.000
<b>Cognac Hennessy</b> .....	\$38.000
<b>Ancho Reyes</b> .....	\$20.000
<b>Sake Momokawa</b> .....	\$17.000
<b>Grappa Riserva</b> .....	\$25.000
<b>Fernet</b> .....	\$20.000
<b>Cachaza</b> .....	\$20.000
<b>Viche Vibora</b> .....	\$15.000
<b>Asawa</b> .....	\$21.000
<b>Asawa Iguaraya</b> .....	\$15.000
<b>Aguardiente Amarillo</b> .....	\$12.000
<b>Aguardiente Tierra</b> .....	\$13.000
<b>Aguardiente Antioqueño Azul</b> .....	\$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
Johnnie Walker black label.....	\$220.000	\$25.000

### 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 3 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
Ron Medellín Dorado.....	\$120.000	\$18.000

## LICORES

<b>GIN</b>	<b>BOTELLA</b>	<b>TRAGO</b>
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
Star of Bombay.....	\$350.000	\$36.000
Bulldog.....	\$260.000	\$29.000
Citadelle .....	\$280.000	\$35.000
Hendrick´s.....	\$340.000	\$36.000
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)

### PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

V8 Sior Piero Dry..... \$150.000  
(Glera)

### VINHO VERDE

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

## BLANCOS

### ARGENTINA

Catena Alta Chardonnay..... \$247.000

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

Trapiche Torrontes..... \$146.000

### CHILE

Undurraga TH Sauvignon Blanc-Valle de Leyda..... \$226.000

De Martino Estate Reserva Chardonnay-Casablanca..... \$130.000

### URUGUAY

Garzón Reserva Albariño..... \$167.000

### ESTADOS UNIDOS

Powers Chardonnay..... \$150.000

### AUSTRIA

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

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

### ESPAÑA

Mara - Godello - Monterri..... \$120.000

Ramón Bilbao-Verdejo-Rueda..... \$125.000

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

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

Pazo de San Mauro Albariño-Rías Baixas..... \$185.000

Santiago Ruiz - Albariños -Rías Baixas..... \$231.000

# VINOS

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

## FRANCIA

Hugel Silvaner-Alsace.....	\$135.000
Mouton Cadet-Bordeaux.....	\$185.000

## ITALIA

Danzante Pinot Grigio-Venezia.....	\$180.000
Borgo Magno – Pinot Grigio.....	\$120.000
Ciu Ciu Arbinus Verdicchio-Marche.....	\$150.000

## PORTUGAL

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

## ROSADOS

### FRANCIA

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

### ESPAÑA

Enate Cabernet Sauvignon.....	\$150.000
-------------------------------	-----------

### 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

Angelica Zapata Cabernet Franc.....	\$315.000
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.....	\$226.000
Undurraga TH Carignan.....	\$226.000
Emiliana Coyam- Blend.....	\$216.000
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

Muga reserva- Tempranillo.....	\$230.000
Cepa Gavilán Crianza-Ribera del Duero.....	\$220.000
Pago de Cirsus Cuvee-Navarra.....	\$215.000
Protos Roble-Ribera del Duero.....	\$158.000
Emilio Moro -Tempranillo-Ribera del Duero.....	\$146.000
Enate – Caber. Sauv-Merlot .....	\$134.000

## ITALIA

Allegrini Valpolicella Clasico-Véneto.....	\$190.000
Caulio- Chianti Reserva.....	\$175.000
Carpineto Dogajolo-Toscana.....	\$140.000

## FRANCIA

Bouchard Bourgogne Cotes de Nuits.....	\$210.000
Georges Duboeuf Cotes du Rhone.....	\$150.000

## PORTUGAL

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

## ESPECIALES

Late Harvest Morande Sauvignon Blanc x 375ml.....	<b>Botella</b> \$125.000	<b>Copa</b> \$25.000
---	-----------------------------	-------------------------

## JEREZ

Tío Pepe Fino.....	<b>Botella</b> \$170.000	<b>Copa</b> \$25.000
Tío Pepe Amontillado.....	<b>Botella</b> \$185.000	<b>Copa</b> \$27.000

## PORTO

Grahams Six Grapes Reserve.....	<b>Botella</b> \$280.000	<b>Copa</b> \$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  
I

  
GOODY!  
BURGER

  
ZENKEI  
ASIÁTICO FUSION

Cartagena

  
CRAIITO  
bowls y ceviches

