

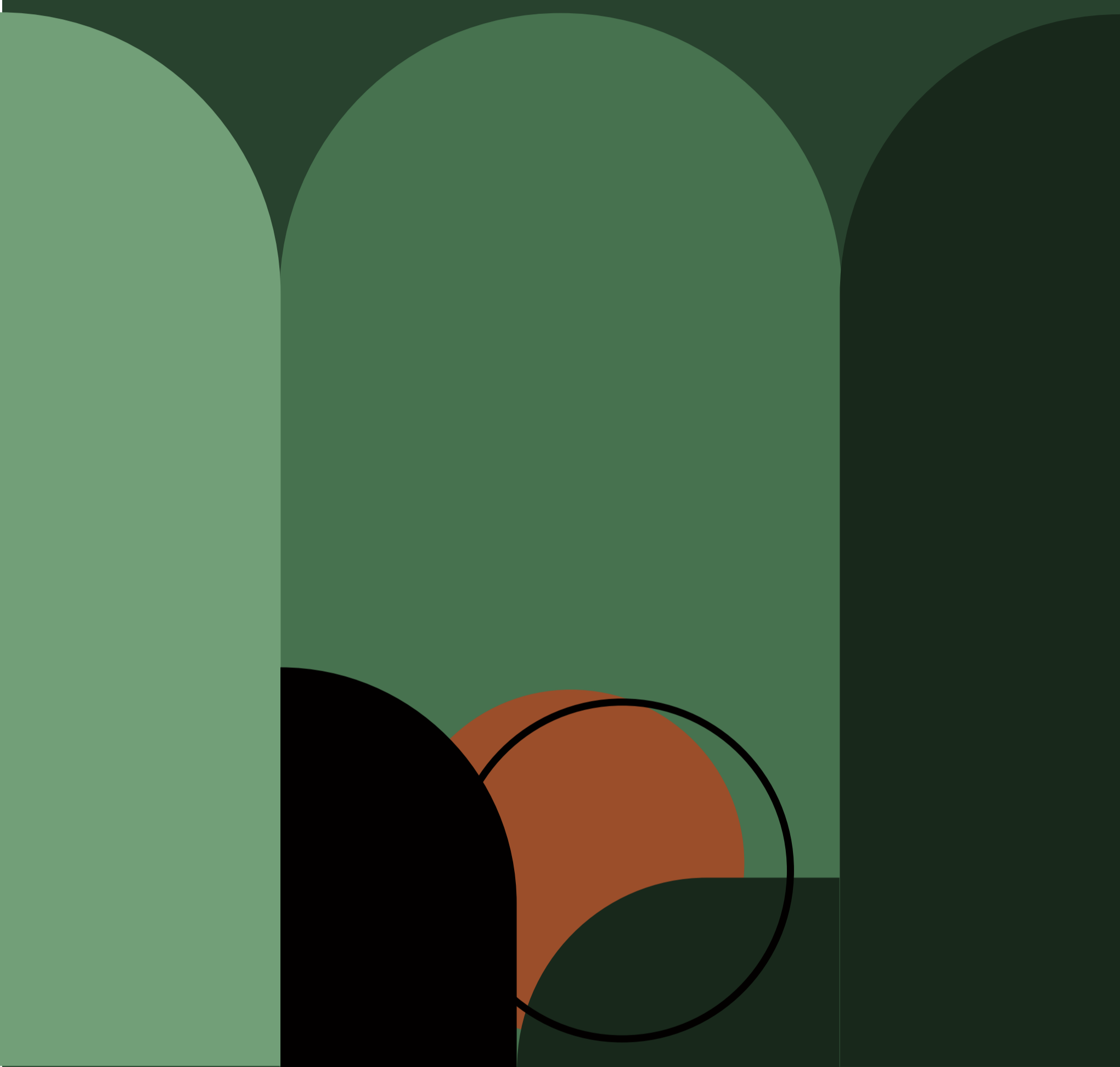


**T I E R R A**   
C O C I N A D E E N T O R N O



**MENÚ**





# PRIMER PASO



## CROQUETAS x 4 unidades

**Jaiba..... \$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 plátano, 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 panká, ensaladilla cítrica y crocantes de plátano y maíz. 

## CAUSITAS

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

\*Pregunta por la pesca fresca del día

**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 CEVICHE


**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**

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.....\$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.
- Anticuchero.
- 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**

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.

## 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**

### **FRÍOS**

Corvina y alioli japonesa

Salmón kiwi

Atún gulúpa

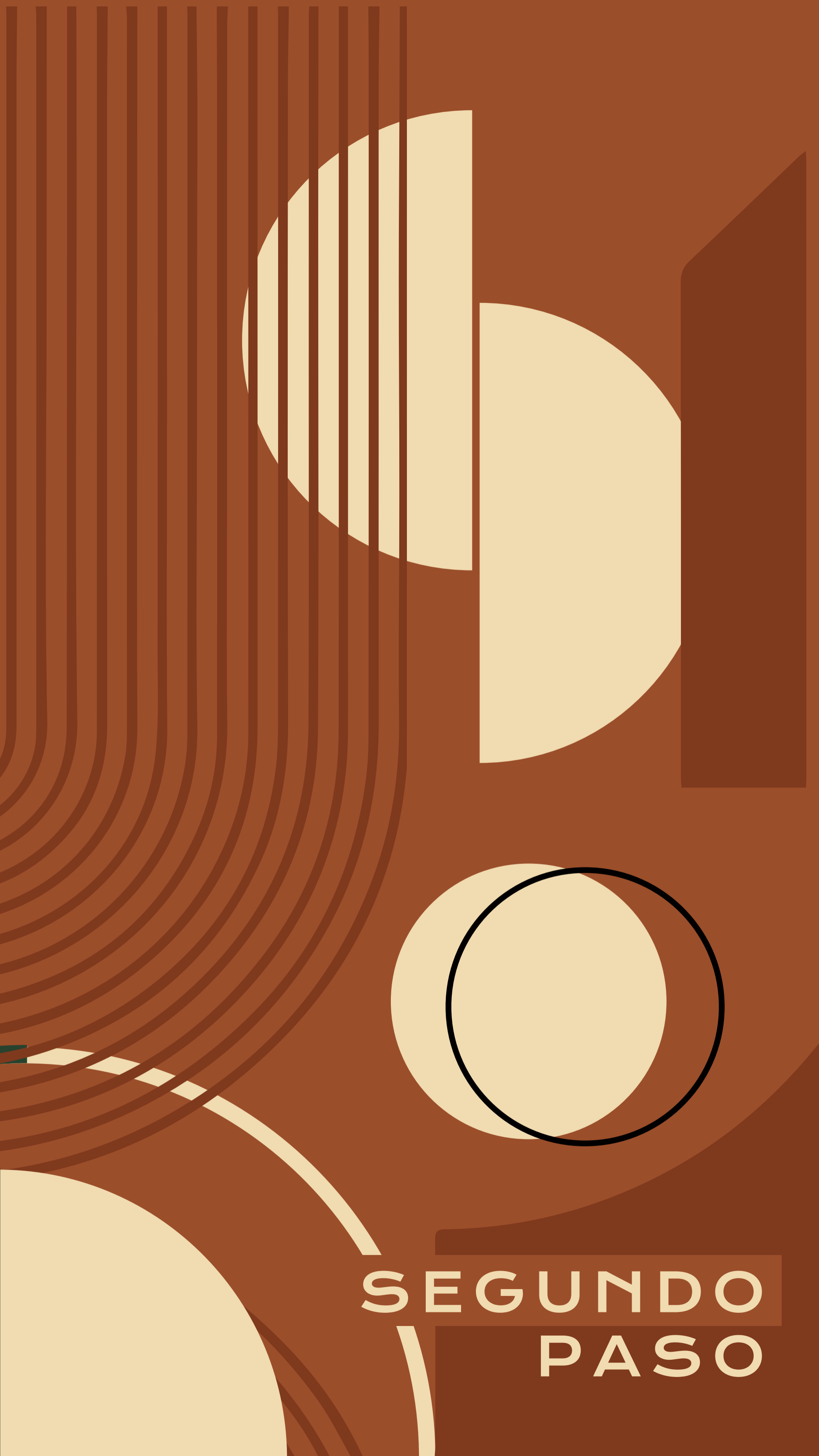
### **CALIENTES**

Salmón corozo

Entrañita al carbón y duxelle setas

Langostino

Pulpo, maíz morado y corozo



SEGUNDO  
PASO

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

Al carbón con 2 acompañamientos a elección  
Para 2 personas  
\*Según disponibilidad según la 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 en hierbas**

**Cremoso de papa.**

**Vegetales broceados en 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, ..... \$38.000**

Lomo fino, 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 al trapiche..... \$28.000**

De panela con hummus de suero costeño y vegetales cítricos

**POLLO ORGÁNICO**

Sumergido en salmuera en aromática por 24 horas, marinado al estilo peruano por 10 horas y 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**

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

## 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..... \$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 panká. 

### 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.

### Cre moso de jaiba..... \$33.000

Arroz con tomates asados, jaiba acevichada.

### Cre moso de setas..... \$21.000

Arroz con mix de setas. 

### Cre moso 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

\* Pregunta por la pesca fresca del día.

### 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, 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..... \$19.000 

• Pollo.....\$22.000

• Camarón.....\$26.000

• Salmón.....\$32.000

(fresco o al carbón)



# INFANTIL

---

**Nuggets de pollo**.....\$17.000

Con papas nativas.

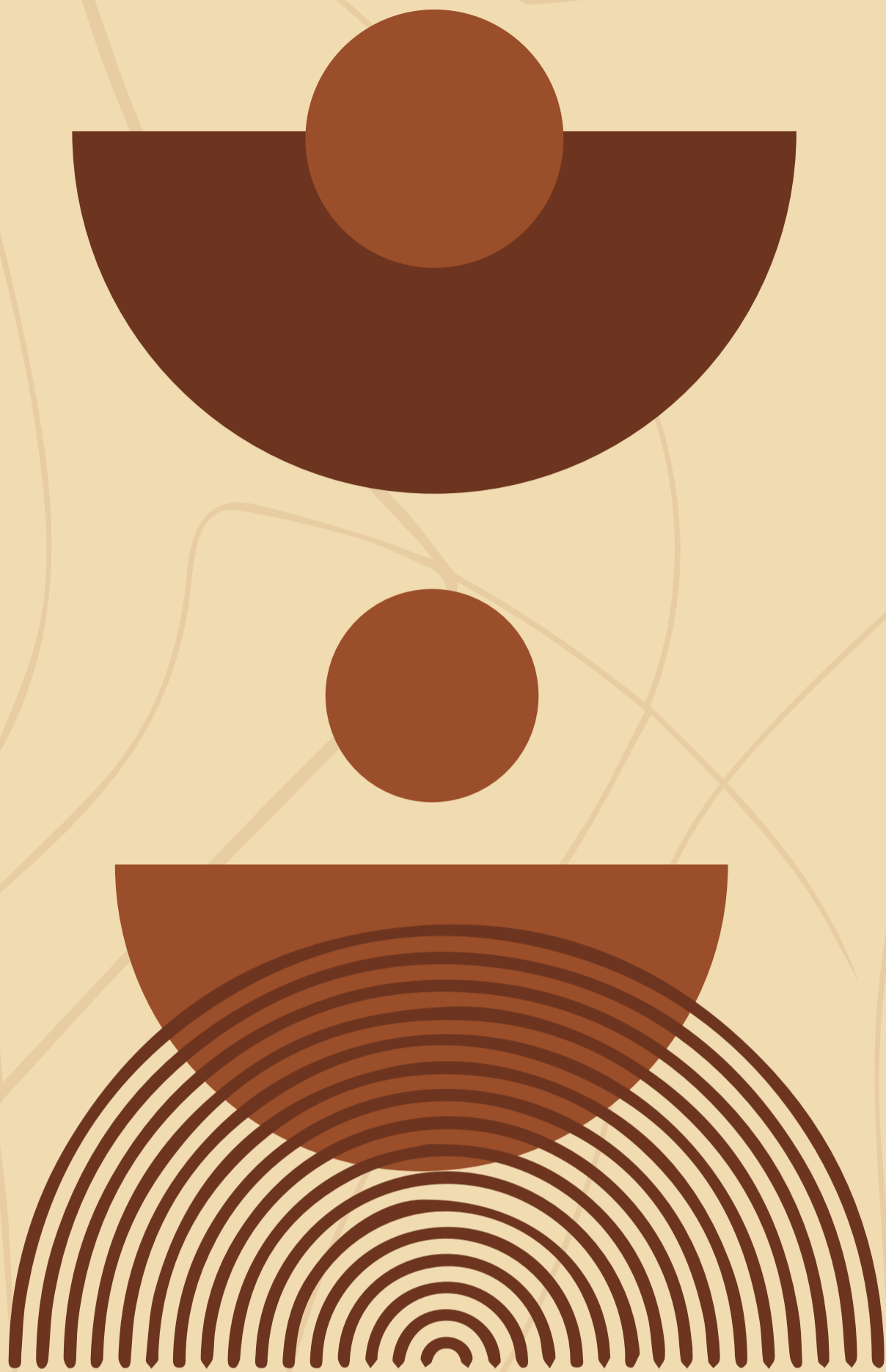
**Lomito saltado**.....\$20.000

Con papas nativas.

**Fish & Ships**..... \$20.000

Pescado con papas nativas.

**Papas 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..... \$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**

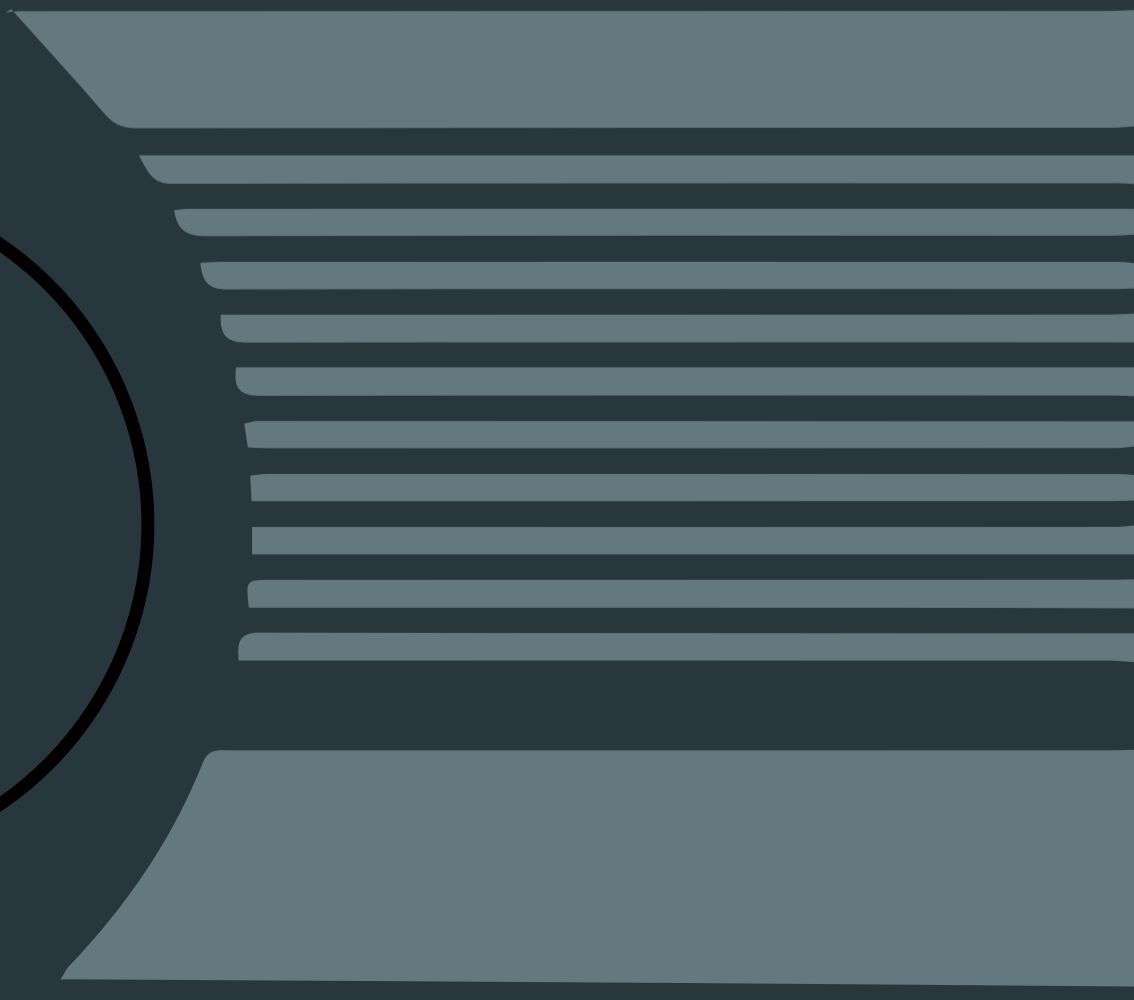
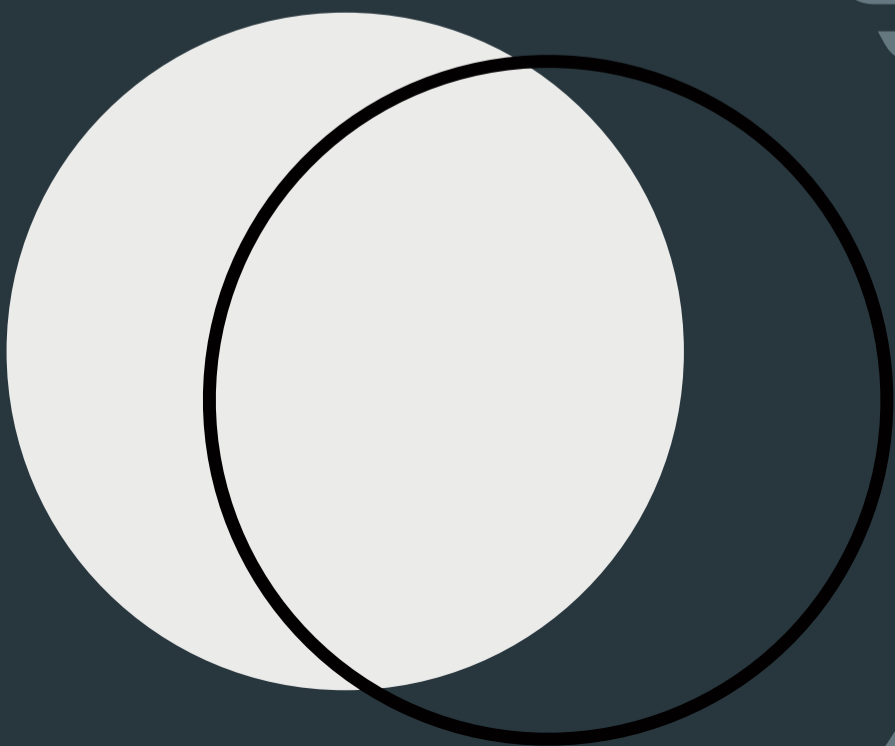
### **Semifrío de arequipe.....\$16.000**

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





# 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.....\$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, hierba de 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

### 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.

### El gulupante.....\$30.000

## 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 tónica de coca, gulupa

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

Artesanales tierra mezclados al estilo highball con limón, soda y deshidratados.

- Gulupa y coca
- Tomillo limón y coca
- Mango y coca

### Colombian Spritz..... \$25.000

Antioqueño, Campari, corozo y Kola.

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

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

**Nitro Margarita..... \$44.000**

Margarita nitrogenada a punto de nieve con, tequila y cointreau. Elige:

- Con flor de jamaica y mermelada de mora
- Con gulúpa 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.

**Mojito dorado****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, gasificada de toronja, pomelo y tajín.

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

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 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.

**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****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 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
Ron medellin 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
<b>Bombay Sapphire.....</b>	<b>\$230.000</b>	<b>\$28.000</b>
<b>Bulldog.....</b>	<b>\$260.000</b>	<b>\$29.000</b>
<b>Citadelle .....</b>	<b>\$280.000</b>	<b>\$35.000</b>
<b>Hendrick´s.....</b>	<b>\$340.000</b>	<b>\$34.000</b>
<b>London N°1.....</b>	<b>\$360.000</b>	<b>\$36.000</b>
<b>Mom.....</b>	<b>\$330.000</b>	<b>\$33.000</b>
<b>Monkey 47.....</b>	<b>\$430.000</b>	<b>\$43.000</b>
<b>Bols Genever.....</b>	<b>\$350.000</b>	<b>\$35.000</b>
<b>Blue ribbon.....</b>	<b>\$320.000</b>	<b>\$35.000</b>

## 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..... **\$226.000**

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.....\$226.000

Undurraga TH Carignan.....\$226.000

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.....	<b>\$225.000</b>
Waterstone Merlot.....	<b>\$185.000</b>
Powers Spectrum Blend.....	<b>\$150.000</b>

## ESPAÑA

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

## ITALIA

Allegrini Valpolicella Clasico-Véneto.....	<b>\$190.000</b>
Carpineto Dogajolo-Toscana.....	<b>\$140.000</b>

## FRANCIA

Georges Duboeuf Cotes du Rhone.....	<b>\$150.000</b>
-------------------------------------	------------------

## PORTUGAL

Quinta do Castro Douro.....	<b>\$160.000</b>
-----------------------------	------------------

## ESPECIALES

Late Harvest Morande Sauvignon Blanc x375ml.....	<b>\$125.000</b>
--------------------------------------------------	------------------

## JEREZ

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

## PORTO

Grahams Six Grapes Reserve.....	<b>\$280.000</b>	<b>\$40.000</b>
---------------------------------	------------------	-----------------



**T I E R R A**

COCINA DE ENTORNO

 @tierrarestaurante

**R O C A**

PAN Y HELADO ARTESANAL

 @rocapanyhelado



**Bucaramanga**



**Cartagena**

