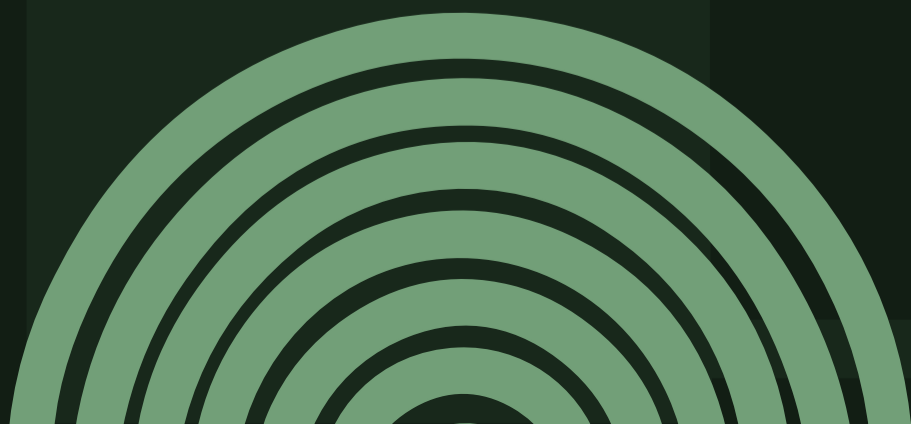


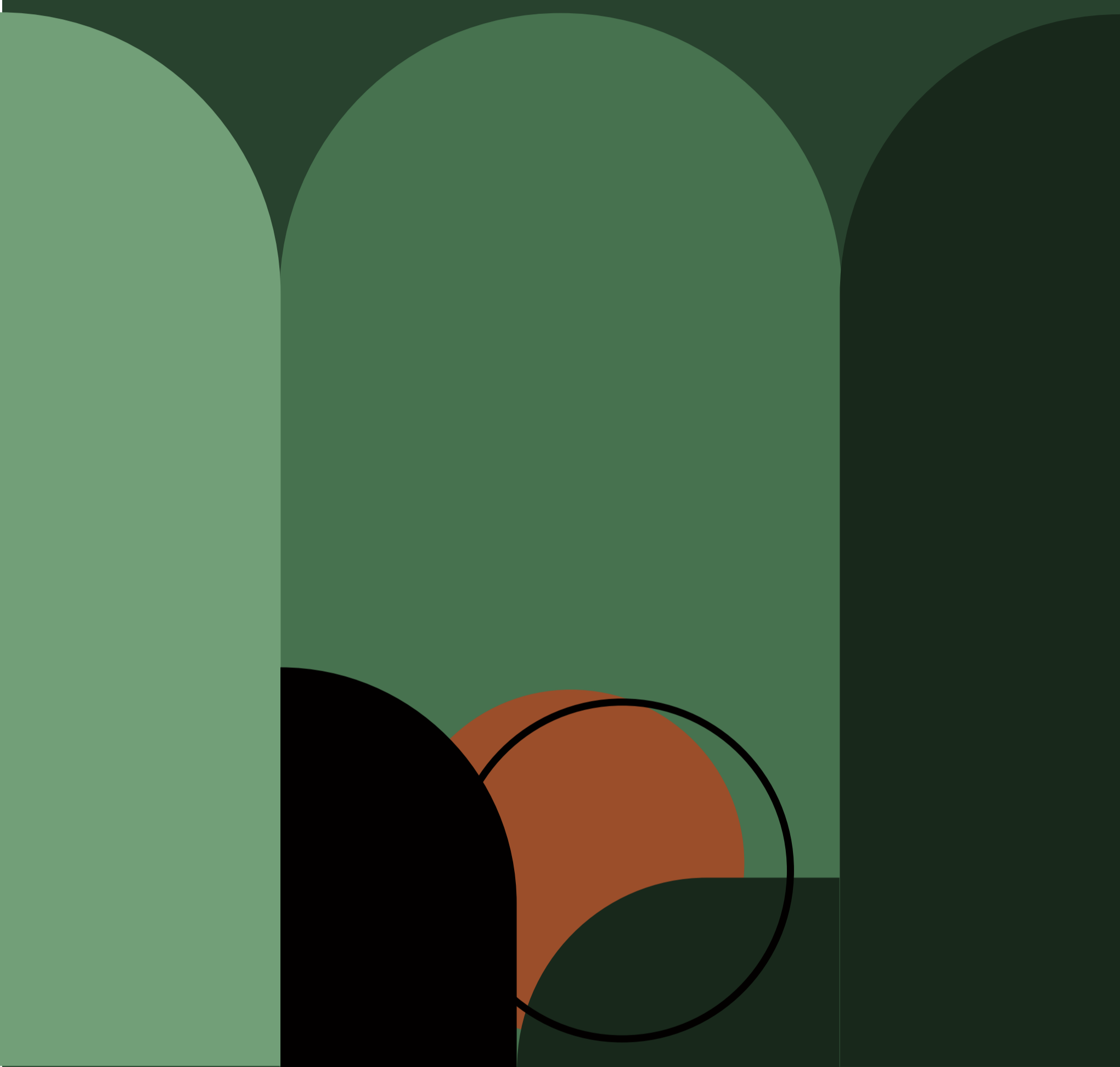


T I E R R A 
C O C I N A D E E N T O R N O



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 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..... \$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. 

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.
- 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**

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

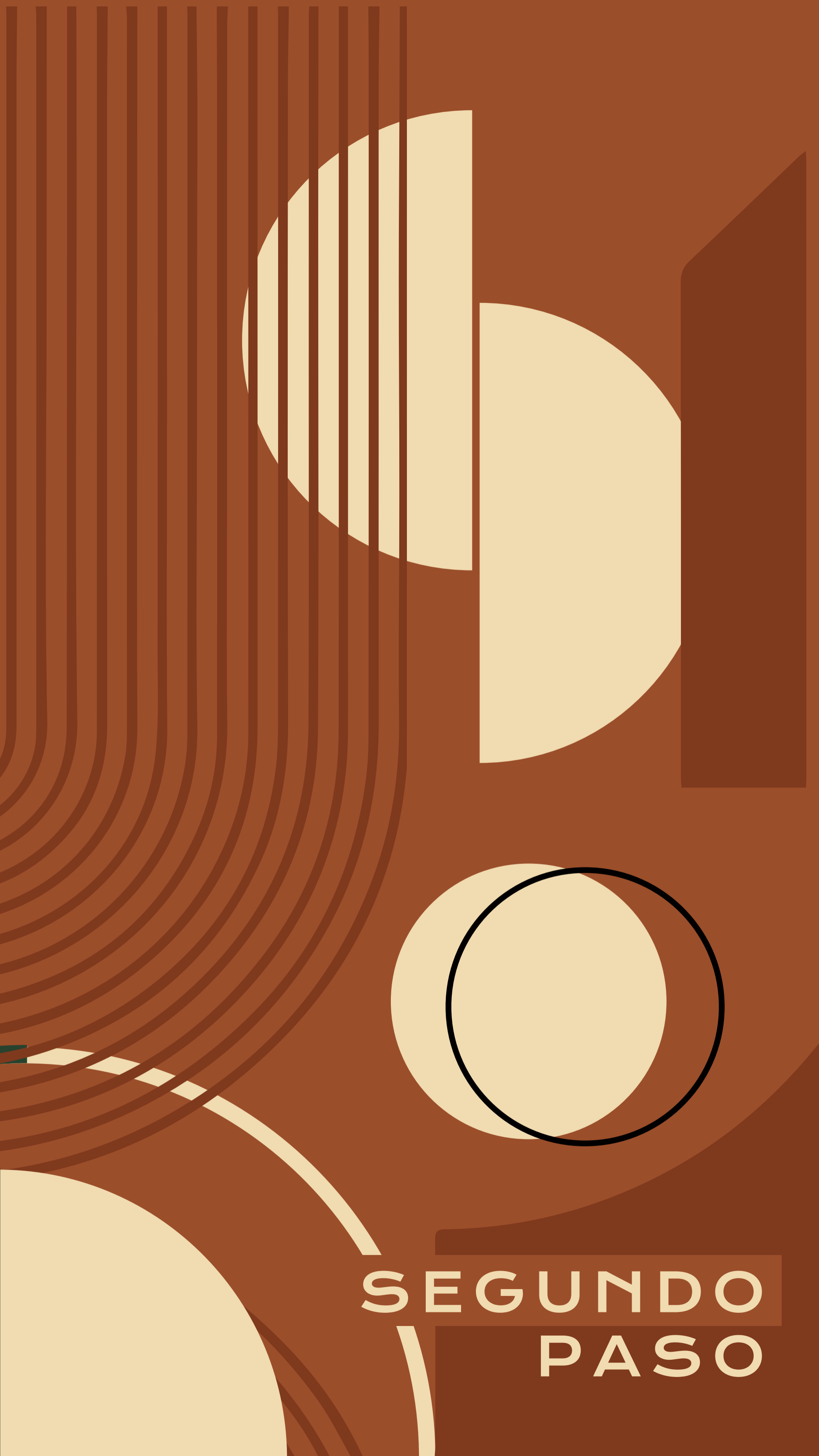
CALIENTES

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..... \$30.000

De panela con hummus de suero costeño y vegetales cítricos

Con tataki de atún \$42.000

Según disponibilidad

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.....\$42.000**

• **Medio.....\$23.000**

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..... \$36.000

Panceta..... \$31.000

Chaufa vegetariano..... \$19.000

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

Chaufa panceta y camarón..... \$33.000

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..... \$34.000

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.....\$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..... \$20.000

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.....\$20.000

Pasta gruesa con duxelle de setas y queso paipa. 

• Pollo.....\$26.000


• Lomo.....\$36.000

• Camarón.....\$30.000


• 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..... \$19.000 

• Pollo.....\$22.000

• Camarón.....\$26.000

• Salmón.....\$32.000

(Fresco o al carbón)



INFANTIL

Nuggets de pollo.....\$17.000

Con papas nativas.

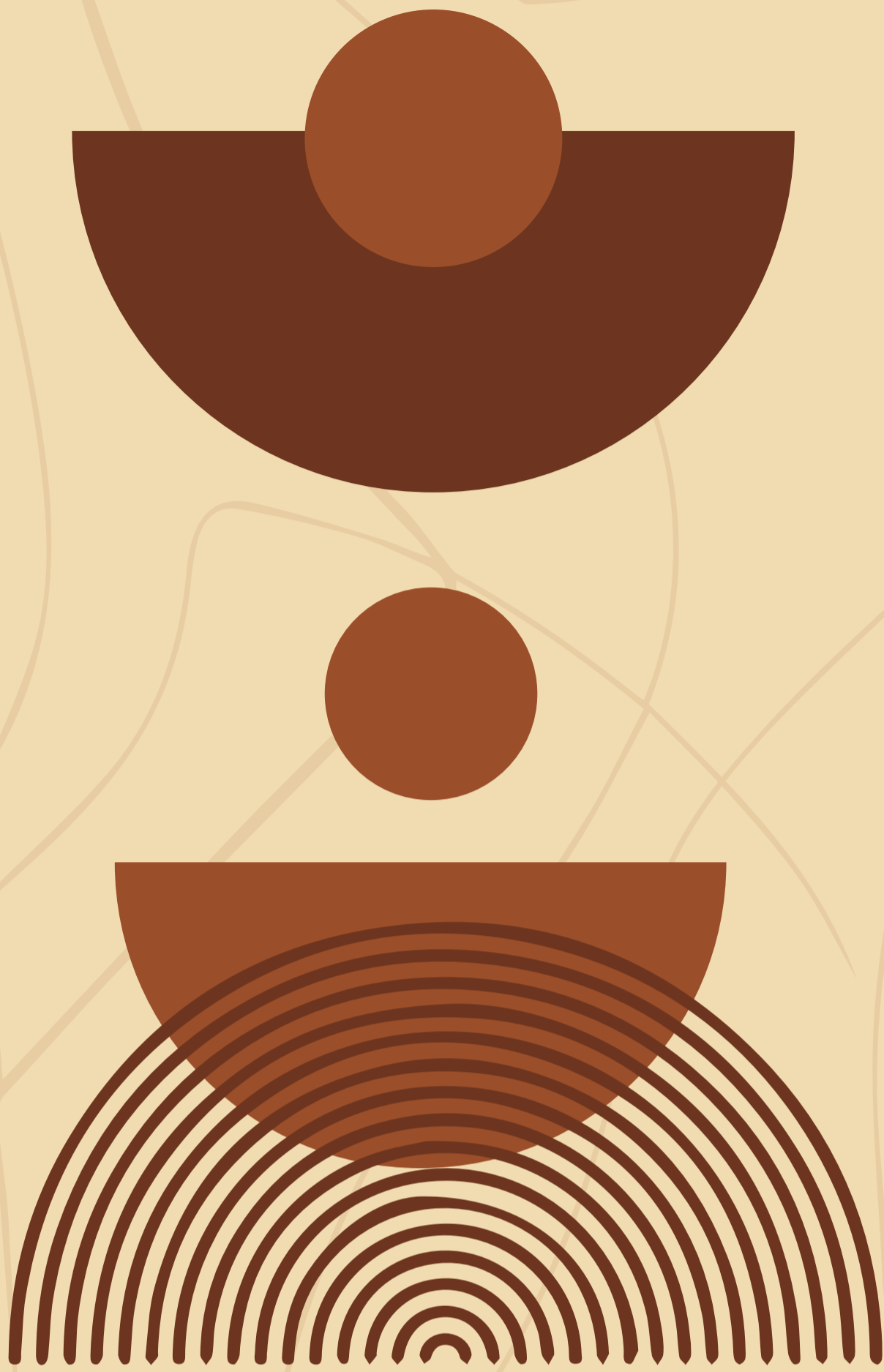
Lomito saltado.....\$20.000

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..... \$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.

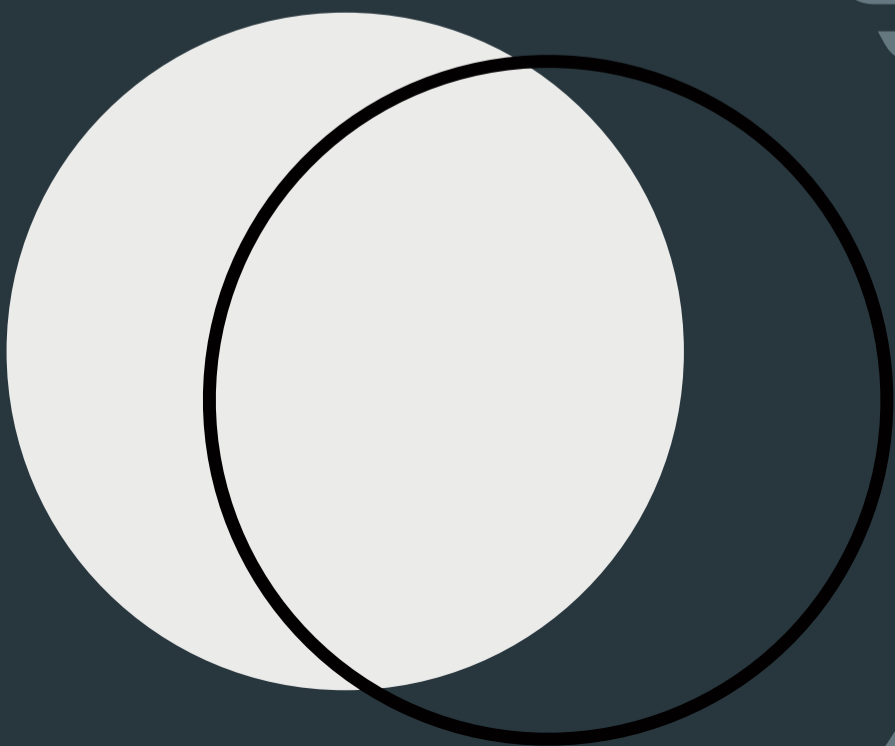
Semifrío de arequipe.....\$16.000

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.....\$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

R O N

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.

M E Z C A L

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.

P I S C O

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.

A S A W A

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.

B E B I D A S S I N L I C O R

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

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

OTRAS BEBIDAS

Coca Cola	\$5.000
Agua Sierra Fría	\$5.000
Agua Nacimiento	\$5.000
Aqqua Panna	\$13.000
San Pellegrino	\$13.000
505 ml	

OTROS LICORES

	TRAGO
Baileys	\$18.000
Pisco Botija Tabernerero	\$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
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 Medellín Dorado.....	\$120.000	\$18.000

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
Bombay Sapphire.....	\$230.000	\$28.000
Bulldog.....	\$260.000	\$29.000
Citadelle	\$280.000	\$35.000
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..... **\$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.....	\$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



Bucaramanga



Cartagena

