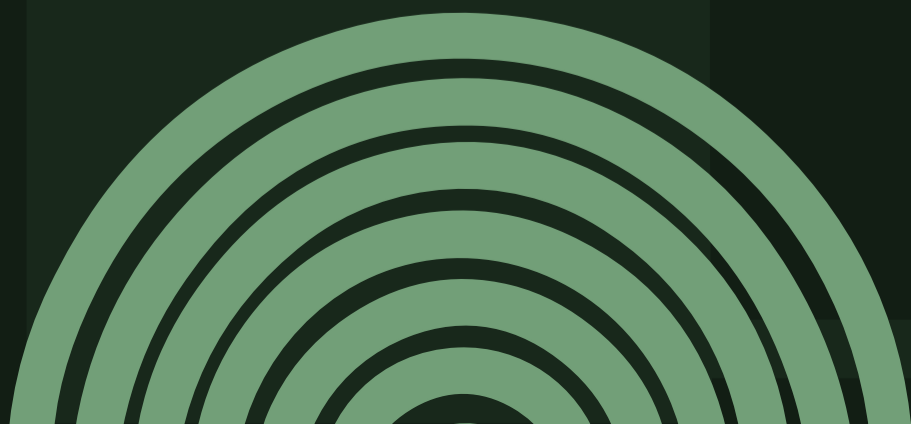


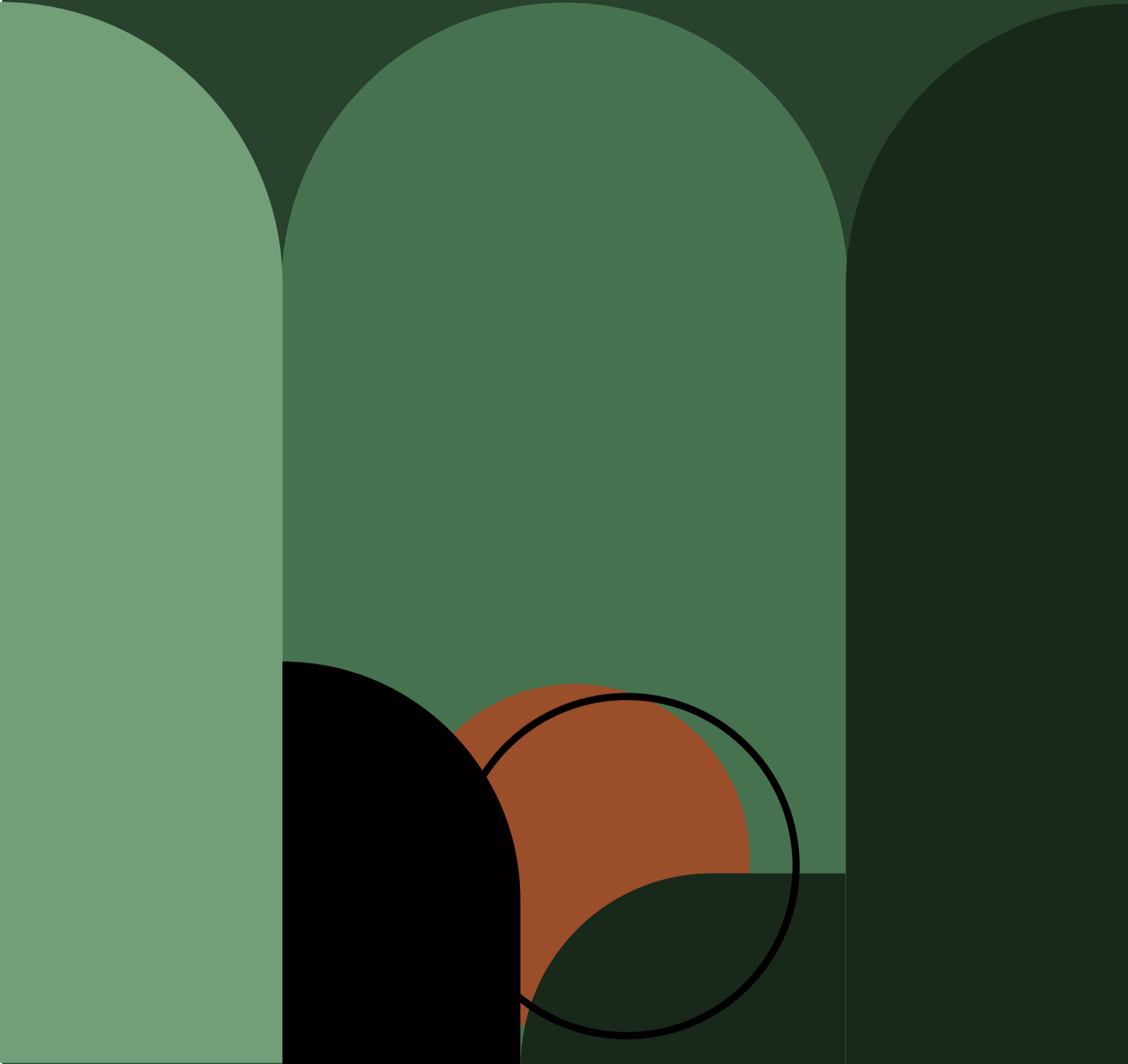


**T I E R R A**   
C O C I N A D E E N T O R N O



**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

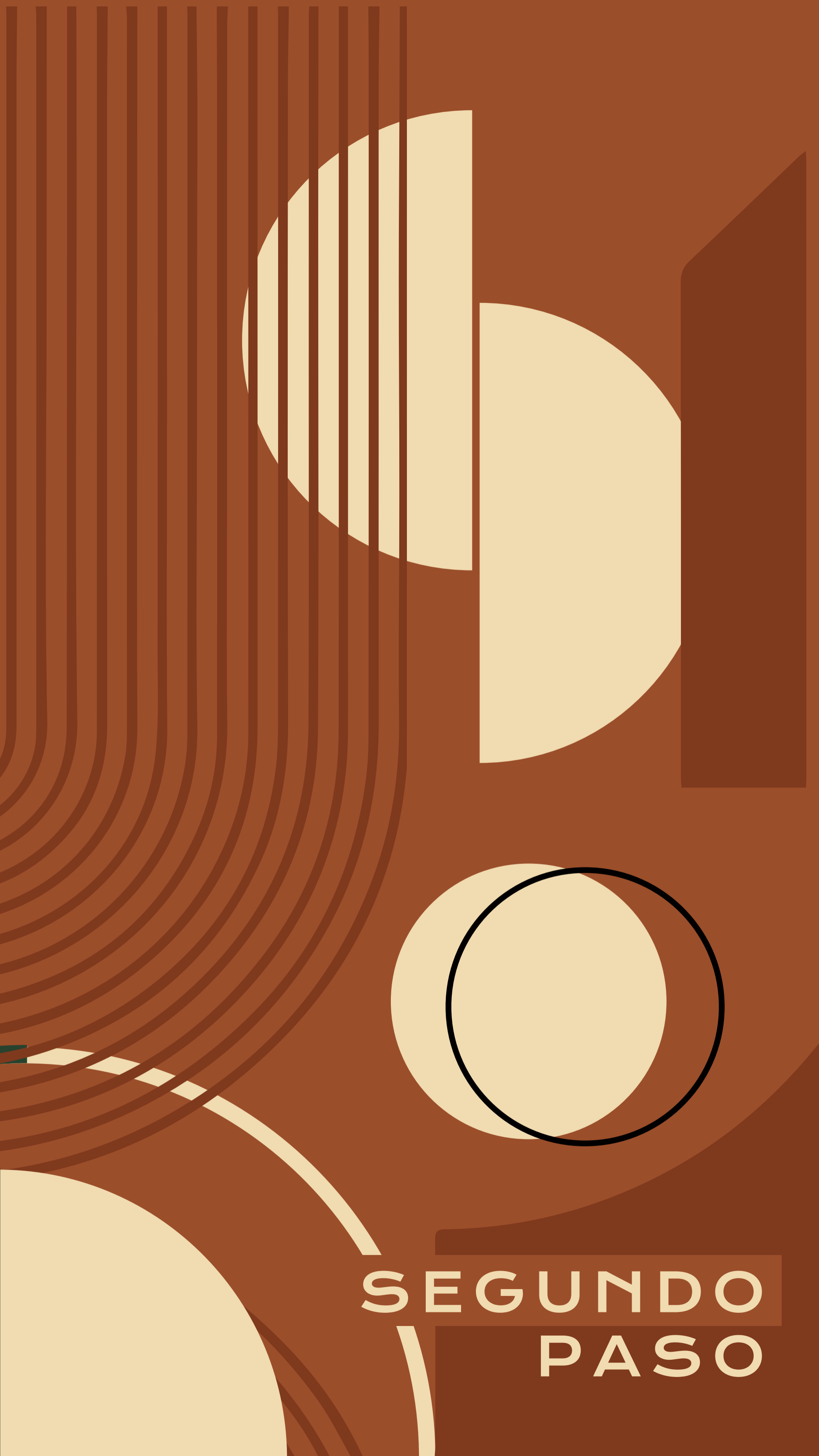
Entrañita al carbón y duxelle setas

Langostino

Pulpo, maíz morado y corozo

 Vegetariano

 Picante



SEGUNDO  
PASO

## T-bone de res madurado..... \$120.000

Al carbón con 2 acompañamientos a elección  
Para 2 personas

\*Según disponibilidad según la maduración.

## Carnes importadas

\*Preguntar disponibilidad.

2 acompañamientos a elección.



New York..... \$90.000

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 braceados en demi-glacé

## Asado de tira.....\$42.000

Costilla de res, puré de frijoles, 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 ..... \$42.000

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

## Con pasta.....\$40.000

## Ají de gallina..... \$28.000

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

## 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 al trapiche..... \$32.000

De panela con hummus de suero costeño y vegetales críticos

## 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, en 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.

 **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

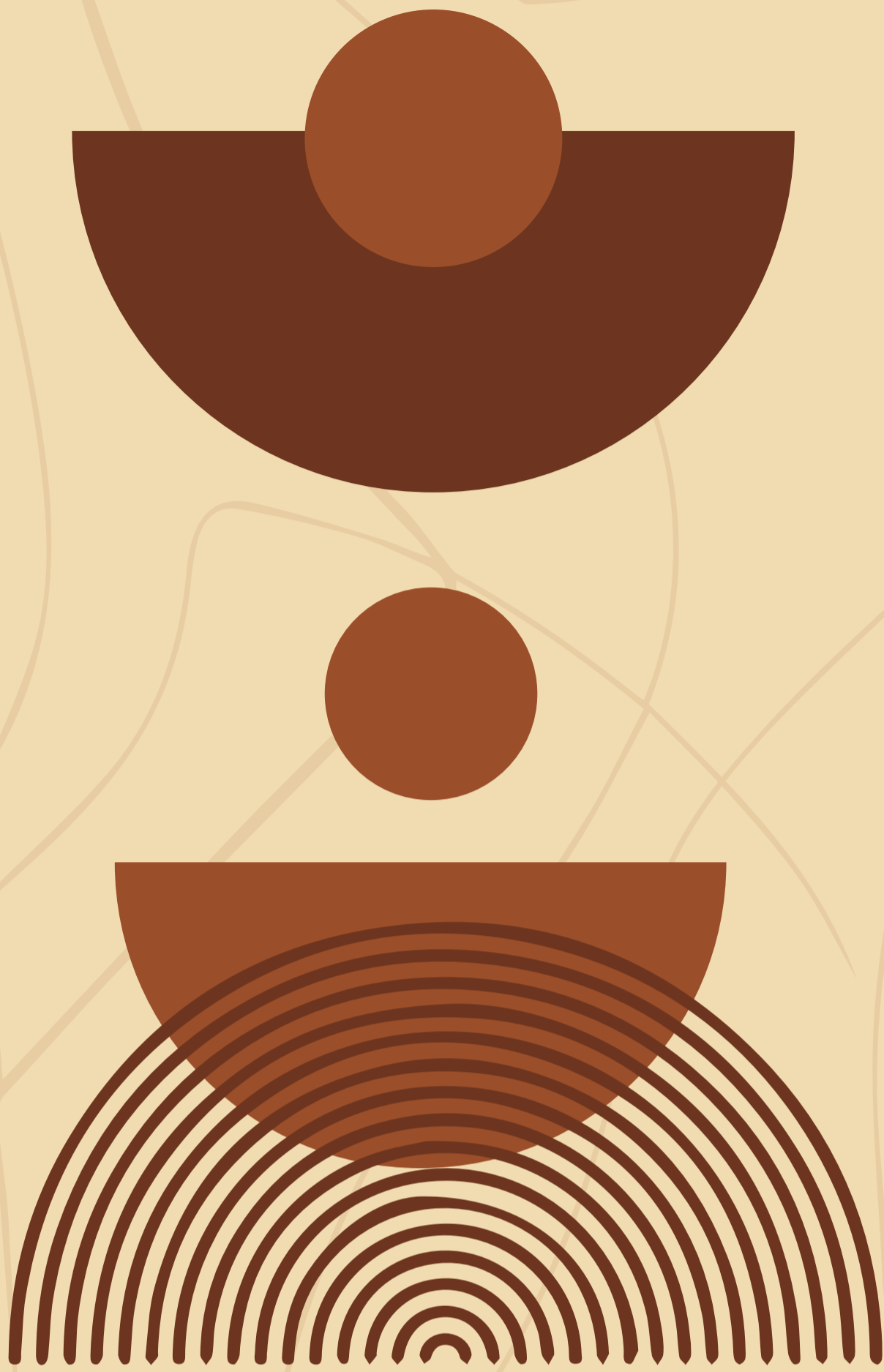
---

**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.

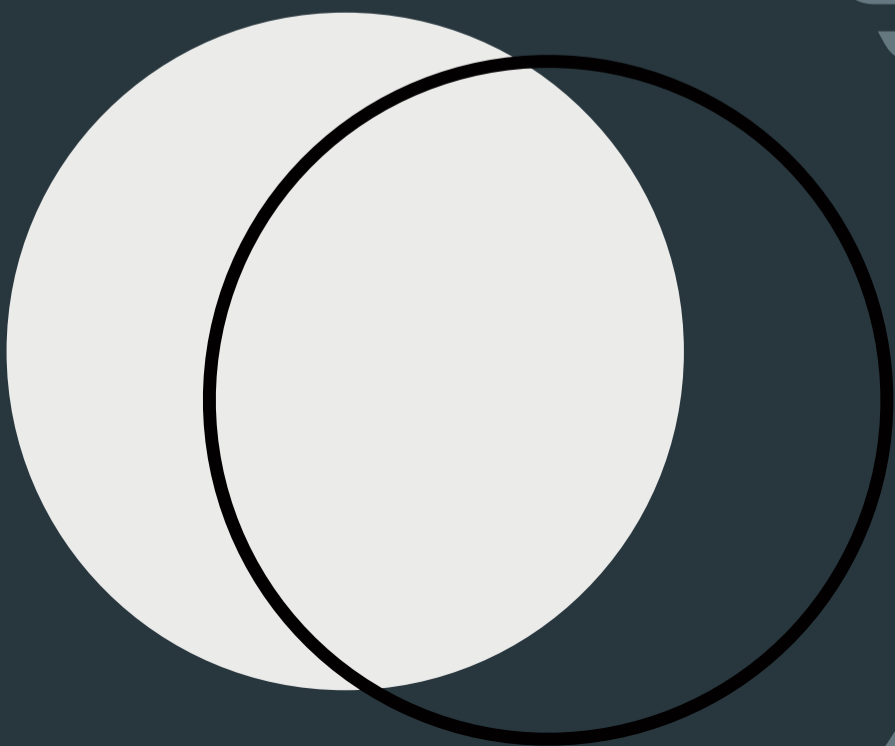
**Semifrío de arequipe.....\$16.000**

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.....\$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.

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

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

### 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 tónica de coca, gulupa

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

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

### Gulupa y coca

### Mago y coca

### Tomillo limón 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.

**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

<b>WHISKY</b>	<b>BOTELLA</b>	<b>TRAGO</b>
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

<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.....	\$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
Emilio Moro Finca Resalso .....	\$159.000
Marqués de Murrieta .....	\$276.000

## 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**

