

# DESAYUNO DE LA TIERRA

## FRUTA FRESCA

**TAZÓN DE FRUTA FRESCA** \$16.000  
Fruta de temporada aderezada con naranja y miel, granola y curd de limón.

**PARFAIT DE MERENGÓN** \$18.000  
Cremoso de guanábana y crema agria, granola, fruta fresca, mermelada de frutos rojos y merengue.

**MINI PANCAKES DE AVENA CON FRUTA FRESCA** X3UND \$22.000  
Fruta de temporada aderezada con limón y melao, semillas de linaza y curd de limón.

**MINI PANCAKES DE AVENA CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS** X4UND \$22.000  
Con yogurt, arándanos, fresas y maní garrapiñado.

**MINI PANCAKES DE AVENA CON NUTELLA** X4UND \$26.000  
Con bananos, arándanos y maní garrapiñado.

**BOWL DE AÇAÍ** \$26.000  
Con banano, frutos rojos, granola, chía, chocolate y uvas pasas.

**BOWL DE COPOAZÚ** \$26.000  
A base de guanábana, leche de almendras banano, frutos rojos, maní garrapiñado, semillas de girasol, mermelada de frutos rojos y merengue.

**BOWL DE UCHUVA** \$26.000  
A base de maracuyá, uchuva, naranja y banano, fresas, almendra garrapiñada, kiwi, semilla de linaza, chocolate y granola.

## CANASTAS PARA COMPARTIR

**DIP DE QUESO** 2UND \$18.000 / 4UND \$35.000  
Mezcla de queso Paipa, Costeño y Campesino, acompañado de pan de maíz, arepa de queso y arepa santandereana.

**CANASTA DE PAN** \$12.000 / \$22.000  
Mix de panadería, pan de maíz, pan de chocolate, brioche miel y queso, brioche frutos rojos, arequipe y grisinis. Acompañado de mantequilla de ají amarillo, suero y mermelada de mora.

**CANASTA DE BOLLERÍA** \$26.000 / \$48.000  
Mix de bollería, croissant roll florideño, croissant de jamón y queso, media luna, galleta tipo brownie. Acompañado de crema de queso, mermelada de uchuva y mermelada de mora.

**CANASTA DE AMASIJOS** \$18.000 / \$35.000  
Mix de amasijos, pan de yuca, pan de bono, buñuelo y mantecada. Acompañado de suero, mermelada de uchuva y mermelada de mora.

**CANASTA DE FRITOS** \$38.000 / \$72.000  
Mix de fritos, Kibbe de res y cerdo, carimañola de queso, arepa de huevo, empanada plátano pintón con sobrebarriga. Acompañado de chalaquita cítrica, ají de mora y suero.

## AREPAS

**MINI AREPAS** X2UND \$14.000  
*Escoge entre arepa de choclo o arepa santandereana.*

**CON HOGAO** \$14.000  
aguacate, suero y queso Paipa.

**CON CHORIZO EN MELAO** \$17.000  
maíz dulce, y queso Paipa.

**CON POLLO ACEVICHADO** \$20.000  
crema de campo y tomates asados.

**CON ASADO DE TIRA** \$24.000  
huevo de codorniz, suero y panela.

**MINI AREPAS DE MAIZ Y QUESO** X2UND

**CON HUEVO REVUELTO** \$15.000  
hogao y suero.

**CON PANCETA ACEVICHADA** \$22.000  
crema de campo y crocantes de maíz.

**CON SOBREBARRIGA** \$24.000  
chalaquita y hogao.

**MINI AREPA DE MADURO Y QUESO** X2UND

**CON CAMARÓN** \$24.000  
en salsa golf, suero y crocantes de maíz.

**CON SOBREBARRIGA** \$26.000  
chalaquita y suero.

**CON CARNE OREADA** \$26.000  
cebolitas ocañeras y salsa provenzal.

**AREPA DE PAN DE YUCA**

**CON MAIZ DULCE** \$17.000  
suero y queso Paipa.

**CON CHORIZO EN MELAO** \$24.000  
suero, crocantes de maíz y ensaladilla.

**CON ASADO DE TIRA** \$32.000  
suero y crocantes de maíz.

**AREPA DE CHOCLO**

**CON QUESO** \$18.000  
doble crema y Paipa, suero y crocantes de maíz.

**CON JALEA DE BOCADILLO** \$20.000  
queso doble crema, suero y crocantes de maíz.

**AREPA DE ARROZ DE SUSHI CROCANTE**

**CAMARONES EN SALSA GOLF** \$24.000  
queso Philadelphia y cubos de plátano maduro.

**ATÚN CON AGUACATE** \$26.000  
en salsa dinamita con suero.

**SALMÓN EN TERIYAKI DE PANELA** \$28.000  
aguacate, suero y cebolla encurtida.

## AMASIJOS Y ENVUELTOS

**MINI PAN DE BONO** X2UND

**CON TARTAR DE ATÚN** \$26.000  
masago y crema de campo.

**CON PANCETA ACEVICHADA** \$24.000  
BBQ de bocadillo, chalaquita y suero.

**CON ASADO DE TIRA** \$30.000  
huevo de codorniz y coulis de tomate chonto.

**PAN DE YUCA** X2UND

**CHORIPAN DE YUCA** \$28.000  
con chorizo Santarosano, suero, chimichurri y mora.

**BIRRIA DE YUCA** \$30.000  
carne guisada envuelta en pan de yuca, suero, chalaquita y caldo criollo.

**ENVUELTO DE MAÍZ**  
*Roastizados y ahumados en su hoja.*

**CON HUEVO PERICO** \$24.000  
tocineta y suero de maíz.

**CON POLLO ACEVICHADO** \$28.000  
suero y crocantes de maíz.

**CON ASADO DE TIRA** \$32.000  
huevo de codorniz y maíz cancha.

**TAMAL SANTANDEREANO**  
*Tamal mixto traído de Piedecuesta Santander, acompañado de pan de maíz.*

**CON HUEVO POCHADO** \$26.000  
tocineta y hogao.

**CON CAMARÓN** \$28.000  
en salsa golf, suero y maíz crocante.

**CON CARNE CRIOLLA** \$32.000  
a base de hogao y suero.

## PASTELES Y FRITOS

**PASTEL HOJALDRADO** X3UND

**BOLOGNESA CRIOLLA** \$35.000  
con queso doble crema y paipa.

**POLLO CAMPIÑON** \$33.000  
con duxelle y mix de quesos.

**EMPANADA DE PLÁTANO PINTÓN** X3UND

**CARNE CRIOLLA** \$36.000  
a base de hogao y suero.

**CAMARÓN** \$36.000  
en salsa golf.

**EMPANADA DE MAÍZ** X3UND

**BIRRIA CRIOLLA** \$36.000  
con suero y caldo criollo.

**JAIBA VALLUNA** \$40.000  
acevichada, con papa causa.

**CARIMAÑOLA** X2UND

**CON HUEVO** \$24.000  
hogao y suero.

**CON PANCETA ACEVICHADA** \$28.000  
crema de campo y maíz crocante.

**CON SOBREBARRIGA** \$30.000  
chalaquita y suero.

**AREPA DE HUEVO** X2UND

**TRADICIONAL DE HUEVO** \$20.000  
con suero y chalaquita.

**CON CAMARÓN** \$28.000  
en salsa golf, quinoa crocante y suero.

**CON CARNE CRIOLLA** \$32.000  
crema de campo y crocantes de maíz.

## TACOS X2UND

*Escoge entre taco de arepa Santandereana, oreja de perro o tortilla de maíz.*

**HUEVO Y HOGAO** \$18.000  
suero y crocantes de maíz.

**CHORIZO DE CERDO** \$26.000  
misuna, chalaquita, cremoso de yuca y suero.

**CAMARÓN** \$26.000  
salteado en salsa golf, con queso Paipa, tajada de maduro y suero.

**BIRRIA CRIOLLA** \$28.000  
con hogao y suero, acompañado de salsa criolla.

## TOSTADAS

*En base de pan de masa madre tostado.*

**DIP DE AGUACATE** \$28.000  
Con suero, maíz crocante, rocoto y portobello asado.  
*\*Pídelo con tocineta.* \$32.000

**BURRATA** \$44.000  
Con maíz choclo, rúgula, tomate cherry y queso Paipa.

**SALMÓN** \$42.000  
Con teriyaki de panela, rúgula, suero, crema de campo y huevo pochado.  
*\*Pídelo con atún según disponibilidad.* \$36.000

**PANCETA ACEVICHADA** \$36.000  
Con crema de campo, huevo pochado, suero y tomates tatemados.

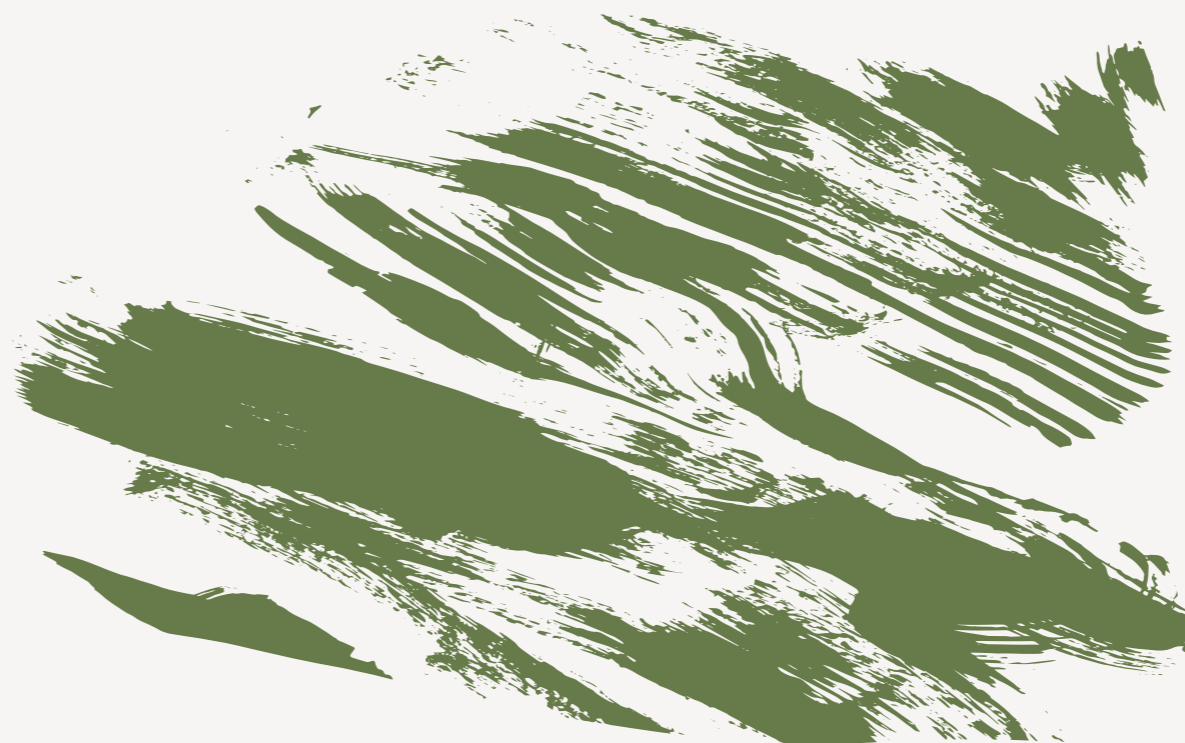
**ASADO DE TIRA** \$42.000  
Con duxelle de setas, tomate cherry y panela.

## CALDOS

**CALDO DE HUEVO POCHADO** \$28.000  
En base de caldo de hueso de res, con papa pastusa, cebolla y cilantro. Acompañado con calao.

**CALDO DE COSTILLA** \$38.000  
En base de caldo de hueso de res, con papa pastusa, cebolla, cilantro y asado de tira rostizado. Acompañado de arepa santandereana.

**CALDO DE CAMARÓN** \$36.000  
En base de bisquet de mariscos y tomate, papa Pastusa, cebolla, cilantro y camarones salteados. Acompañado de arepa Santandereana.



# DESAYUNO DE LA TIERRA

## HUEVOS

### HUEVOS PERICOS

CON QUESO PAIPA \$18.000  
suero y arepa Santandereana.

CON SETAS \$24.000  
queso Paipa y arepa Santandereana.

CON CHORIZO \$26.000  
queso Paipa, maduro y arepa Santandereana

TEXTURAS DE HUEVO \$24.000  
Tortilla de huevo con chorizo, maíz y maduro, envuelto en tocineta, con salsa tatemada, huevo frito y pan de maíz.

HUEVOS DE LA TIERRA \$24.000  
Tortilla de huevo con chorizo, maíz, maduro, cebolla, arepa Santandereana y suero.

HUEVOS NAPOLITANOS \$26.000  
Omelette con queso Paipa y salsa napolitana, crema de queso, mix asiático, portobello laminado y pan de maíz.

OMELETTE  
Rellenos de queso Paipa y acompañados de pan de maíz

CON TOCINETA \$24.000  
tomate perla y cremoso de queso.

CON POLLO \$26.000  
en cremoso de setas y crema de campo.

CON CAMARÓN \$28.000  
hogao, salsa golf y queso Paipa.

HUEVOS MEXICANOS \$24.000  
Base de salsa tatemada con hogao, maíz choclo, cubos de aguacate tatemados, jalapeños encurtidos en panela, suero, totopos y huevo frito.

HUEVOS BENEDICTINOS  
Espárragos, setas, holandesa con hogao y pan de masa madre.

CON TOCINETA \$28.000  
CON SALMÓN FRESCO \$36.000

CACEROLA CON HUEVO FRITO  
En base de cremoso de hogao, maíz choclo, setas, plátano maduro, queso Paipa y suero. Acompañado de pan de maíz.

CON PAPA CRIOLLA \$28.000  
CON CHORIZO DE CERDO \$32.000  
CON PANCETA \$34.000

## WAFFLE DE PAN DE YUCA

HUEVO FRITO Y TOCINETA \$26.000  
Con miel de suero, aguacate, crocantes de maíz y aceite de adhiote.

OMELETTE Y CAMARÓN \$36.000  
Omelette con queso Paipa, camarón salteado y miel de hogao con panka.

POLLO EN MELAO Y ENSALADILLA \$38.000  
Pollo rostizado con melao y soya, ensaladilla de misuna, tomates perla, aguacate y cebollas encurtidas.

SANGUCHES  
Con focaccia de maíz, acompañados de papa criolla y kewpie.

PORTOBELLO APANADO Y BOCONCINI \$40.000  
Tomates asados, mix asiático y chimichurri de mora.

HUEVO Y TOCINETA \$38.000  
Omelette con queso Paipa y setas salteadas, tocineta, aguacate, y queso doble crema.

ASADO DE TIRA \$44.000  
Con rúgula, duxelle de setas, queso Paipa y ensaladilla cítrica.

LOMO CON TOCINETA \$46.000  
Duxelle de setas, setas salteadas, rúgula y queso Paipa.

SALMÓN ROSTIZADO \$46.000  
Con salsa provenzal, aguacate, suero y melao con balsámico.

CALENTADOS  
Con base de arroz con maíz, maduro y hogao, acompañado de arepa santandereana, huevo y suero.

CALENTADO DE HUEVO Y CHORIZO \$38.000  
Con frijol bola roja, el chorizo en melao y ensaladilla de misuna con tomates perla.

CALENTADO CRIOLLO \$42.000  
Con frijol bola roja, panceta y chorizo de cerdo.

CALENTADO DE CARNE CRIOLLA \$46.000  
Con frijol cabeza negra, suero y crocantes de papa nativa.

CALENTADO DE COSTILLA \$46.000  
Con frijol cabeza negra, suero y mazorca baby.

## MADURO ASADO

Plátano maduro asados a la parrilla y gratinado con mix de quesos.

CON CAMARÓN \$38.000  
Salteado al ajillo, con cremoso de queso y hogao, tomates perla y cilantro.

CON CHICHARRÓN \$40.000  
Crema de campo, chalaquita cítrica y suero.

CON CHORIZO DE CERDO \$40.000  
Asado al carbón, con chimichurri de mora, crocantes de maíz y suero.

CON SOBREBARRIGA \$42.000  
Cebolla ocañera, suero, crocantes de maíz y mora fresca.

## POSTRES

MIL HOJA DE LA TIERRA \$26.000  
Entre capas de hojaldre, crema pastelera de vainilla, coulis de frutos rojos, moradillo, granita de frutos rojos con un toque de amaretto y salsa de arequipe caliente.

WAFFLE DE PAN DE YUCA CON MERMELADA \$22.000  
Con mermelada de mora, arequipe, jalea de bocadillo, maní garrapiñado y fruta fresca.

FRESAS CON CREMA \$22.000  
Fresas y arándanos, con torta 3 leches, coulis de frutos rojos, helado de lecherita, merenguitos de café y namelaka de chocolate blanco.

BRAZO DE REINA CON HELADO \$24.000  
Pionono con arequipe y azúcar morena, namelaka de chocolate blanco, helado de arequipe, y mermelada de frutos rojos.

CROISSANT CON HELADO \$24.000  
Base de croissant prensado, dorado con mantequilla, con helado de lecherita, Nutella y fruta fresca.

## BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE \$14.000  
con marmelos y Chocolatina Jet.  
MILO con marmelos y chokis. \$14.000  
CAPPUCCINO O LATTE \$8.000  
EXPRESSO \$7.000  
AMERICANO \$7.000

### INFUSIONES DE LA CASA

FRUTOS ROJOS \$6.000  
HIERBAS DE LA HUERTA \$6.000  
INFUSIÓN TROPICAL \$6.000  
TÉ DIOSA MATCHA \$11.000  
CHAI DIOSA ESMERALDA \$11.000

CAFÉ FINCA 2 tazas. \$15.000  
PRENSA FRANCESA 2 tazas. \$12.000  
4 tazas. \$22.000

\* Adiciones 1 Oz  
Baileys \$10.000  
Amaretto \$10.000  
Disaronno \$10.000  
Licor De Café 8 \$10.000  
Frangelico \$10.000  
Licor 43 \$10.000

## BEBIDAS FRÍAS

MILO \$12.000  
COLD BREW \$10.000  
FRAPPUCCINO BAILEYS \$17.000  
FRAPPUCCINO \$10.000

## JUGOS REFRESCANTES

FRUTOS ROJOS \$14.000  
Corozo, mora, arándanos, frambuesa, fresa.

FRUTOS AMARILLOS \$14.000  
Mango, gulupa, lulo, naranja, piña, banano.

LIMONADA DE COCO \$15.000  
Lecherita, leche Klim.

COROZO & NARANJA \$15.000

NARANJA O MANDARINA \$14.000

AGUA DE PANELA \$14.000  
Panela, Maracuyá, Limón, Hierbabuena Jengibre.

SALPICÓN DE BAUDILIA \$18.000  
Lulo fresco, guanábana, frapeado de mora, lecherita y hierbabuena

## CÓCTELES

### GUARERÍA & MAMBE

COLOMBIAN TONIC \$40.000  
La Guarería Tomillo y hoja de coca, cordial de coca, cítricos, terminado en agua de rosas.

MIMOSAS TIEROCA \$27.000  
La Guarería, extracto de fruta y Ginger Ale.

MIMOSAS TRADICIONAL \$32.000  
Extracto de fruta y prosecco.

SPRITZERS \$45.000  
Limoncello spritz, Limoncello, Vermut Bianco, albahaca y prosecco.

APEROL SPRITZ \$35.000  
Aperol, soda y prosecco.

ROSITA SPRITZ \$42.000  
Licor de mora artesanal, prosecco, terminado en agua de rosas y frambuesa.

DON JULIO SPRITZ \$50.000  
Don Julio Blanco, Aperol, óleo de sandía y prosecco.

SAPPHIRE SPRITZ \$38.000  
Bombay Sapphire, hierbabuena, sirup simple, cítricos y prosecco.

SANGRÍAS  
Vino blanco o tinto, La Guarería, triple sec, mandarina, Ginger Ale.

\*Elige:

- Guarazo
- Guaracuyá
- Guarango
- Guarucha
- Guaijoa
- Guamora

Jarra \$150.000  
Copa \$35.000

PUNCH \$140.000  
La Guarería mango y vino prosecco.

\*Elige:

- Corozo
- Mandarina
- Lyches
- Arándanos