

DESAYUNO DE NUESTRA

T I E R R A

@tierrarestaurante

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                                                                                                    | \$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                                                                                       | \$22.000 |
| Con yogurt, arándanos, fresas y maní garrapiñado.                                                                                          |          |
| MINI PANCAKES DE AVENA CON NUTELLA                                                                                                         | \$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                                                                                                                  | 2 UND \$18.000 / 4 UND \$35.000 |
| Mezcla de queso Paipa, Costeño y Campesino, acompañado de pan de maíz, arepa de queso y arepa santandereana.                  |                                 |
| 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. |                                 |

AREPAS

|                                                     |          |
|-----------------------------------------------------|----------|
| MINI AREPAS                                         | X2 UND   |
| 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 AREPA DE MADURO Y QUESO                        | X2 UND   |
| CON CAMARÓN                                         | \$24.000 |
| en salsa golf, suero y crocantes de maíz.           |          |
| CON SOBREBARRIGA                                    | \$26.000 |
| chalaquita y suero.                                 |          |
| CON CARNE OREADA                                    | \$26.000 |
| cebollitas ocañeras y salsa provenzal.              |          |
| AREPA DE PAN DE YUCA                                |          |
| CON MAÍZ 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                                                          | X2 UND   |
| 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                                                               | X2 UND   |
| 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                                                          |          |
| Rostizados 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

|                                         |          |
|-----------------------------------------|----------|
| CARIMAÑOLA                              | X2 UND   |
| 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                          | X2 UND   |
| 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.     |          |

|                                                                                                         |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| WAFFLE DE PAN DE YUCA                                                                                   |          |
| HUEVO FRITO Y TOCINETA                                                                                  | \$26.000 |
| Con miel de suero, aguacate, crocantes de maíz y aceite de achiote.                                     |          |
| OMELETTE Y CAMARÓN                                                                                      | \$36.000 |
| Omelette con queso Paipa, camarón salteado y miel de hogao con panka.                                   |          |
| POLLO EN MELAO Y ENSLADILLA                                                                             | \$38.000 |
| Pollo rostizado con melao y soya, ensaladilla de misuna, tomates perla, aguacate y cebollas encurtidas. |          |

TACOS

|                                                                              |          |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|
| X2 UND                                                                       |          |
| 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.                                    |          |
| 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. |          |
| 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 bísquet de mariscos y tomate, papa Pastusa, cebolla, cilantro y camarones salteados. Acompañado de arepa Santandereana.  |          |



# DESAYUNO DE NUESTRA TIERRA

@tierrarestaurante

## 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

## SANGUCHES

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

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

MERENGÓN \$24.000  
Base de crema de guanábana, arequipe, salsa de frutos rojos, tejas de merengue, crocante de guanábana y flores de la huerta.

VOLCÁN DE AREQUIPE \$24.000  
Bizcochuelo con centro líquido de arequipe, tierra de almendras y helado.

PASIÓN FLORIDEÑA \$24.000  
Torta de tres leches con oblea rellena de arequipe, frutos rojos, crumble y espuma de kumis.

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.

TEXTURAS DE CAFÉ \$24.000  
Bizcocho de café, Pastelera de café, merenguitos de coca y café, crumble de cacao, helado de dulce de leche, bañado en un toffee de caramelo caliente.  
\*Adicional de Baileys 1 oz: \$8.000

CUBO DE CHOCOLATE \$24.000  
Mousse de chocolate al 58% rellena de un cremoso de Avellana, base de coulis de frutos rojos, bizcocho coral de mora, gelatina de copoazu y moras al romero.



Pregunta también por nuestras opciones de:  
BRUNCH ALL YOU CAN EAT \$110.000  
MIMOSAS ILIMITADAS \$70.000

## BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE \$14.000  
con masmelos y Chocolatina Jet.  
MILO con masmelos 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

### LA 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 sandia 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:

- Guaroza
- Guaranga
- Guaijoa
- Guaracuyá
- Guarucha
- Guamora

Jarra \$150.000  
Copa \$35.000

PUNCH \$140.000  
La Guarería mango y vino prosecco.

\*Elige:

- Corozo
- Lyches
- Mandarina
- Arándanos



Menú digital Tierra

Tierra: Calle 66 #4a-31. Chapinero • +57 3223622726 • Tierra • Roca: Calle 84a #12a-32, Zona T • +57 3106311949 / Te invitamos a reservar a través de: <https://tierra.precompro.com/select>

TIERRA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS.