

MI MENÚ



ROCA

PAN Y HELADO ARTESANAL

*Nuestra propuesta de PAN Y HELADO
ARTESANAL busca recordar los sabores
tradicionales de nuestra infancia y
exaltar la cocina de nuestra región
para no olvidar nuestras costumbres
e historia.*

PANADERIA

Pan de yuca	\$3.000
Pan de bono Relleno de bocadillo.	\$3.500
Pan de bono Relleno de arequipe.	\$3.500
Pan brioche Relleno de frutos rojos y piazza de arequipe.	\$3.200
Pan brioche Relleno de mermelada de naranja ponqué ramo y cocosette.	\$3.000
Pan brioche Relleno de arequipe con ducales y minichips.	\$3.400
Pan brioche Relleno de ganache de chocolate, Nutella y Morenitas.	\$4.000
Croissant con queso paipa, Relleno de crema de queso y bañado en sirope.	\$4.500
Croissant con almendras y leche en polvo, Relleno de crema de queso y bañado en sirope.	\$4.500
Croissant florideño, Relleno de arequipe y cubierto con frutos rojos y ducales.	\$5.000
Croissant Cubierto de chocolate y galleta Quimbaya.	\$6.000
Galleta de milo Con chips de chocolate blanco.	\$4.000
Canasta de pan Con mermelada de frutos rojos, mantequilla de aji amarillo y crema de queso.	\$12.000

ENTRADAS

Torre de pancakes Con yogurt, mermelada de frutos rojos y arándanos.	\$12.000
Torre de Pancakes Con Nutella y banano.	\$14.000
Pancake con salmón Y paté de queso x 2 und.	\$15.000
Arepa de pan de yuca con crocantes de maíz Melado de panela y naranja.	\$10.000
Arepa de pan de yuca con maíz dulce Suero y queso costeño.	\$10.000
Arepa de pan de yuca con mermelada De frutos rojos, arequipe y fresas.	\$10.000
Arepa de choclo con queso mozzarella Queso paipa y suero costeño.	\$9.000

BOWLS FRUTALES

Bowl de kiwi

Y banano con granola, linaza, agraz y bayas de goji.

\$12.000

Bowl de Acai

Banano y frutos rojos con granola, chia, chocolate y uvas pasas.

\$12.000

Bowl de maracuyá

Piña y banano con coco deshidratado, chia, mani garrapiñado, uchuvas y arándanos.

\$12.000

Bowl florideño

A base de banano y arequipe con frutos rojos, almendra garrapiñada, linaza y chocolate blanco.

\$12.000

AREPAS

Base de arepa

De maíz amarillo o de choclo **X2 unidades**

Con hogao, aguacate, suero y queso costeño.

\$6.000

Con asado de tira, setas, huevo de codorniz y panela.

\$12.000

Con chorizo en melao, maíz y queso paipa.

\$8.000

AREPAS DE ARROZ DE SUSHI

Salmón o atún

Con ponzu y panela, suero costeño, cubos de mango tatemado, crema de campo y crocantes de maíz.

\$10.000

Coliflor rostizada con panela

Hummus de suero maní garrapiñado y togarashi.

\$9.000

Camarones en salsa golf, queso philadelphia y cubos de plátano maduro tatemado.

\$10.000

TOSTADAS

Tostada de asado de tira

Con duxelle de setas, tomate Cherry y panela.

\$24.000

Tostada de atún o salmón

Con panela, rugula, suero, crema de campo y cancha.

\$20.000

Tostada de burrata

Maíz choclo, rugula, tomate Cherry y queso paipa.

\$30.000

Tostada con dip de aguacate

Suero, maíz crocante, rocoto y portobello asado.

\$16.000

Tostada de jamón

Queso crema, mermelada de uchuva y carambolo, ensaladilla cítrica y maní garrapiñado.

\$18.000

Tostada de panceta acevichada

Con aguacate tatemado y huevo frito.

\$18.000

SÁNGUCHES

Todos acompañados de papa criolla

Con pan de masa madre

Asado de tira, rugula, duxelle de setas, queso paipa y ensaladilla cítrica. **\$22.000**

Pollo parrillado con bbq de piña, queso mozzarella, rugula, aguacate y tomate. **\$18.000**

Coliflor en tempura con setas y queso mozzarella. **\$13.000**

Salmón en ponzu de kiwi, suero costeño, aguacate y rugula. **\$17.000**

Con pan brioche de semillas

Lomo, tocineta, duxelle de setas, setas rugula y queso paipa. **\$19.000**

Huevos revueltos con setas, tocineta y queso cheddar. **\$18.000**

HUEVOS

Huevos revueltos con hogao **\$15.000**
Setas, queso paipa y arepa de maíz.

Texturas de huevo **\$13.000**
Tortilla con chorizo, maíz y maduro, envuelta en tocineta y huevo frito.

Huevos de la tierra, **\$14.000**
Tortilla con chorizo, cebolla, maíz y maduro con suero y arepa de maíz.

Huevos benedictinos **\$24.000**
Con espárragos, setas, holandesa con hogao, pan de masa madre y salmón.

Huevos napolitanos **\$15.000**
Con crema de tomates y queso, omelette con queso paipa, portobello laminado y rugula.

Huevos mexicanos **\$15.000**
Con salsa tatemada con hogao, maíz choclo, cubos de aguacate tatemados, suero, totopos y huevo frito.

Cacerola con chorizo **\$14.000**
Maíz, cubos de maduro, papa criolla, hogao, suero costeño y huevo frito.

Cacerola con panceta **\$15.000**
Setas, papa criolla, tajadas de maduro, suero costeño, hogao y huevo frito.

CALENTADOS

Todos los calentados van con arepa de maíz amarillo y huevo frito

Calentado criollo con panceta **\$23.000**
Chorizo, maíz, maduro y frijol bola roja.

Calentado con asado de tira **\$27.000**
Setas, maduro y frijol bola roja.

POSTRE

Waffle de pan de yuca

Con mora, arequipe y guayaba.

\$12.000

Waffle con arequipe,

Nutella, banano y arándanos.

\$12.000

Volcán de arequipe

Con helado.

\$16.000

Suspiro tierra,

Semifrío de arequipe y frutos rojos encostrado en crumble y espuma de kumis.

\$14.000

Cheesecake

De gulupa con queso crema, salsa a base de lecherita, chocolate blanco y naranja.

\$14.000

Merengón

Con crema de guanaba, salsa de frutos rojos, espuma de arequipe, frutos rojos y tejas de merengue.

\$14.000

Semifrío de arequipe y baileys

Con frutos del bosque, coco y corozo.

\$16.000

Pasión florideña

Torta tres leches con oblea de arequipe, frutos rojos y espuma de kumis.

\$16.000

Torta chocolate

Y arequipe con oblea de arequipe, espuma de arequipe, milo y galleta oreo.

\$16.000

PANADERIA TO GO

Pan brioche

Con chocolate y Nutella.

\$21.000

Pan brioche florideño

Trenzado con arequipe y frutos rojos.

\$19.000

Pan de miel y queso

Paipa y costeño.

\$21.000

Pan integral

Endulgado con miel y semillas.

\$14.000

Pan de masa madre

\$9.000

Pan de masa madre con coca

\$10.000

Pan de masa madre con maíz morado

\$10.000

Pan de masa madre y cacao

\$12.000

BEBIDAS CALIENTES

Milo Helado de milo con minichips, marmelos y Nutella.	\$7.000
Choco k-boom Chocolate con bomba rellena de marmelos y Nuggets de milo	\$10.000
Chocolate Con marmelos y chocolatina Jet	\$6.000
Milo	\$6.000
Cappuccino	\$6.000
Cappuccino Baileys	\$8.000
Latte	\$5.000
Espresso	\$5.000
Americano	\$5.000
Arómicas e infusiones de la casa Frutos rojos, hierbas de la huerta, infusion tropical	\$5.000

BEBIDAS FRÍAS

Milo	\$6.000
Cold Brew Café frío	\$6.000
Frapuchino Baileys	\$14.000

MIMOSAS

Mimosas TIERRA (Macerado de aguardiente) Mandarina Naranja Sandia Liches Arandanos Corozo	\$12.000
Tradicional (Vino Espumoso) Mandarina Naranja Sandia Liches Arandanos Corozo	\$18.000

JUGOS

Frutos rojos Corozo mora arandanos y frambuesa	\$12.000
Frutos amarillos Mango, gulupa, naranja piña, tomillo, limón	\$10.000
Banano, mora, piña, helado lecherita	\$9.000
Corozo, naranja	\$9.000
Sandia, fresa, helado de frutos rojos	\$9.000
Mango, hierbabuena	\$9.000
Naranja fresca	\$8.000
Mandarina	\$8.000

HELADOS ARTESANALES

Milo Helado de milo con minichips, masmelos y Nutella.	\$27.000
Choco k-boom Helado de milo con Nuggets, ganache de chocolate, y choco krispis.	\$27.000
Arequipe Helado de arequipe con crumble de ducales y crema de arequipe.	\$18.000
Oblea florideña Helado de arequipe con crumble de ducales, oblea y salsa de frutos rojos.	\$20.000
Oreoquipe Helado de arequipe con galleta oreo triturada y crema de arequipe.	\$27.000
Copelia Helado de arequipe con crumble de ducales, cocosette, copelia y crema de arequipe.	\$27.000
Lecherita Helado de lecherita con ponqué Ramo, lecherita y quipitos.	\$20.000
Chocoramix Helado de lecherita con chocorramo y lecherita.	\$25.000
Brownie con lecherita Helado de lecherita con brownie, Quimbaya y lecherita.	\$25.000
Genovesa Helado de lecherita con chocolate, ponqué ramo, cerezas y lecherita	\$25.000
Merengón Helado de guanabana y frutos rojos, con crumble de ducales, salsa de frutos rojos y tejas de merengue.	\$18.000
S'more Helado de arequipe y milo con cruble de ducales, crema de arequipe, masmelos y chomelos flameados.	\$27.000
Cookie Monster Helado de lecherita y milo con galletas trituradas.	\$27.000
Pingüino Helado de arequipe y milo, pingüino con inyección de arequipe, masmelos, crumble de ducales y chocokrispis	\$28.000
Gansito Helado de arequipe, milo y frutos rojos, gansito con inyección de arequipe, chocokrispis y salsa de frutos rojos.	\$27.000
Maracumix Helado de maracuyá con cocosette, crumble de ducales, lecherita y mermelada de naranja.	\$25.000

Presentación: **750 ml**

Sencillo: **\$4.500** - Doble: **\$7.000**

RESERVAS Y DOMICILIOS
4699745 - 3223622726
MARTES A DOMINGO DESDE LAS 9AM



EN TIERRA RESTAURANTE
VISÍTANOS CALLE 66 # 4A - 31.
ESPERA MUY PRONTO LA APERTURA
DEL PUNTO FÍSICO DE
ROCA PAN Y HELADO.

Síguenos y comparte tu
experiencia en
@rocapanyhelado
utilizando el hashtag
#rocapanyhelado



ROCA

PAN Y HELADO ARTESANAL

@rocapanyhelado

TIERRA

COCINA DE ENTORNO

@tierrarestaurante