

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 X4ND \$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, Coñeño 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 \$18.000
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 MAÍZ Y QUESO X2 UND \$18.000

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 X2 UND \$18.000

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 \$18.000

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 \$18.000

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 \$18.000

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 \$18.000

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 \$18.000

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 \$18.000
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 \$18.000
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 \$18.000

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 \$18.000

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 panká.

POLLO EN MELAO Y ENSALADILLA \$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.* \$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.

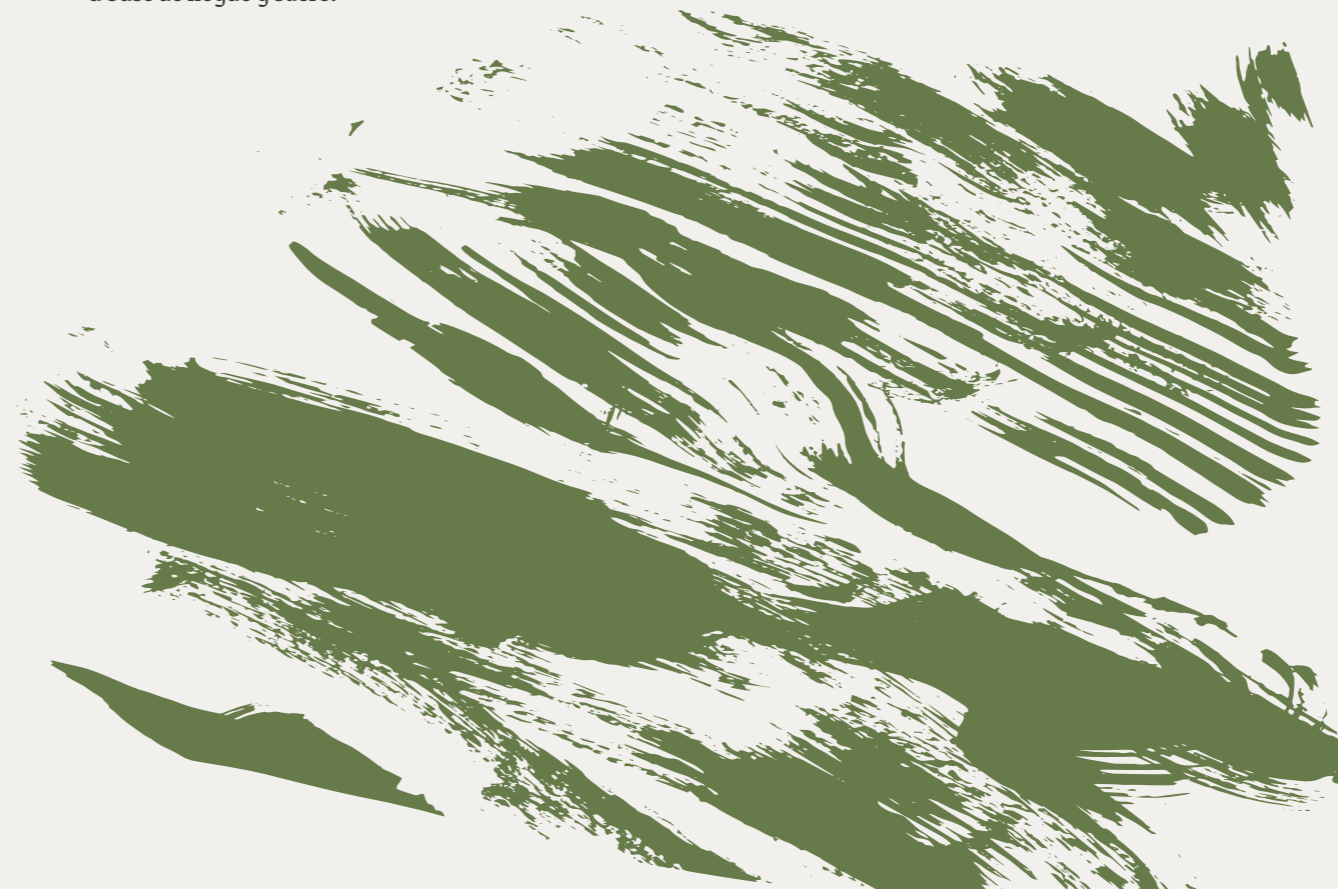
ASADO DE TIRA \$42.000
Con duxelle de setas, tomate cherry y panela.

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

SANGUCHES

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

PORTOBELLO APANADO Y BOCONCCINNI \$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

SUSPIRO TIERRA \$24.000
Cubo de arequipe con centro de frutos rojos, espuma de kumis y canela.

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.

CANELÓN DE DULCE DE LECHE \$24.000
Relleno de moradillo y namelaka de chocolate blanco, galleta cuca, bizcochuelo de coca, mora con romero y espuma crítica.

MIL HOJA TIERRA \$28.000
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.

PANACOTTA DE UCHUVA \$24.000
Panacotta de uchuva, sobre una base de coulis de maracuya y uchuva, tierra de galleta cuca, esponja de almendra, toffee de caramelo caliente y moras al romero.

CHOLAO \$24.000
Cholao deconstruido, con caldo de sandía granita de kola, namelaka de chocolate y banano caramelizado, coulis y malvavisco de lulo, merengue de clitoria, helado de lecherita y crumble de cacao.

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

PALETA DE COCO Y FRUTOS AMARILLOS (VEGANO) \$24.000
Paletas de coco y leche de almendras, rellena de frutos amarillos, sobre un espejo de maracuyá y uchuva, coco caramelizado y coco fresco.

CUAJADA Y MELAO \$24.000
Tarta de cuajada y bocadillo, namelaka de chocolate blanco, duraznos a la menta limón, moras al romero, tierra de maíz y helado de lecherita bañado en melao caliente.

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.

POSTRE DE LA TIERRA \$24.000
Tronco de chocolate al 58%, relleno de una espuma de lulo y panela, sobre una tierra de cacao, musgo de coca Y coulis de lulo.

BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE \$14.000
con marmelos y Chocolatina Jet.

MILO con marmelos y chokis. \$14.000

CAPPUCCINO O LATTE EXPRESSO AMERICANO \$8.000
\$7.000
\$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

