

DESAYUNO DE NUESTRA TIERRA

@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, 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	\$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 AREPA DE MADURO Y QUESO	\$24.000
CON CAMARÓN 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	\$17.000
CON MAÍZ DULCE 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 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	\$24.000
CAMARONES EN SALSA GOLF 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	\$26.000
CON TARTAR DE ATÚN 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	\$28.000
CHORIPAN DE YUCA 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	\$24.000
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	\$26.000
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	\$24.000
CON HUEVO hogao y suero.	
CON PANCETA ACEVICHADA	\$28.000
crema de campo y maíz crocante.	
CON SOBREBARRIGA	\$30.000
chalaquita y suero.	
AREPA DE HUEVO	\$20.000
TRADICIONAL DE HUEVO 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

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.	



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.



Menú digital Tierra

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

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.

*Elije:

- Guarozo
- Guaracuyá
- Guarango
- Guarucha
- Guaijoa
- Guamora

Jarra \$150.000
Copa \$35.000

PUNCH \$140.000
La Guarería mango y vino prosecco.

*Elije:

- Corozo
- Mandarina
- Lyches
- Arándanos



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.