

Menú



LA ANTICU CHERIA

*Todo Renace
con Fuego*





Unimos la gastronomía popular de Perú con los sabores autóctonos de Colombia destacando nuestra despensa y el producto local de nuestro campo y las costas de nuestra región para conmemorar un plato que nos invita a compartir sabores extraordinarios.

En La Anticuchería encontraras una cocina fresca y moderna, donde le hacemos un homenaje al fuego como elemento principal de nuestros fogones, partiendo del tradicional anticucho como inspiración para desarrollar una cocina que respeta los orígenes, pero que a la vez entiende que nuestra cultura es resultado de la unión cultural de los Andes, que nos permite evolucionar y fusionar nuestras cocinas.

 @lanticucheria




Contacto +57 3112230952
Cra. 4ª #66-78. Chapinero

- Convenciones -

-  Nuevo
-  Recomendado
-  Tradicional Peruano
-  Vegetariano
-  Picante suave
-  Picante Medio
-  Picante Alto



Pregunta por nuestra selección de ajíes de la casa.

- Ají de jalapeño - Cocaleño 
- Ají amarillo y Uchuva - Uchuvillo 
- Ají picante de Mora Rosita 



¹. Los precios indicados son en pesos colombianos. ². Los gramajes expresados se toman antes de cocción. ³. Se sugiere a los consumidores una propina voluntaria del 10% del valor de la cuenta para el personal que hace parte de la cadena de servicio, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el cliente, según la valoración del servicio. El valor de la propina debe ser concertado antes de la emisión de la factura. Ante cualquier inconveniente con el cobro de la propina, puede comunicarse con la SIC a través de sus canales de atención telefónica o por el correo institucional contactenos@sic.gov.co.

- Piqueos -

Pequeños encuentros de fuego y frescura: así empieza la historia.

Tiraditos

N Corvina / \$32.000

Corvina fresca con leche de tigre de ají amarillo, corozo y coco. Acompañada con maíz dulce, chalaquita en aceite de achiote e hilos de camote. 🔥

Pulpo / \$34.000

Pulpo en salsa acevichada, alioli de aceituna morada, aguacate tatemado y quinua crocante.

N Trucha curada / \$28.000

Trucha curada en casa, leche de tigre de maracuyá, crema de campo y rábano encurtido.

Cebiches (Si, con "b")

Camarón y aguacate / \$36.000

Camarón en salsa golf, servido sobre aguacate tatemado, alioli de ají amarillo y crocante de yuca. 🔥🔥

Panceta y suero costeño / \$35.000

Panceta crocante, suero acevichado, aceite de achiote, cancha, maduro asado, queso costeño y chips de guineo.

🐟 Griollo peruano / \$32.000

Corvina fresca con leche de tigre de ají amarillo, camote, maíz choclo. 🔥

N Trucha con gulupa / \$28.000

Trucha sellada y ahumada al carbón, servida con leche de tigre de gulupa, crema de campo, crocante de camote y mazorca baby.

Corvina y camarón al coco / \$41.000

Corvina fresca y camarón apanado con leche de tigre de coco en granita, con maduro, camote, suero costeño y crocante de plátano verde.

Mixto de rocoto / \$45.000

Pesca del día, pulpo y camarón en leche de tigre de ají rocoto, alioli acevichado, aguacate y crocante de yuca. 🔥🔥🔥

Jalea de mariscos / \$55.000

Camarón apanado, pesca del día, calamar, ensaladilla peruana, camote, cancha y salsa caliente de ají amarillo. 🔥🔥

🔥🔥🔥
Pide tu plato con extra picante
¡Nosotros nos encargamos!

- Entradas -

Empanadas x3 Und

🌸 • Ají de gallina ahumada y leche de coco / \$27.000 🔥

• Estofado de res y papa criolla / \$28.000

N • Camarón al ajillo y mix de quesos / \$32.000

N • Croquetas fritas de ají de gallina / \$22.000 🔥

Tacos de plátano verde x2 Und

N • Chorizo de cerdo gratinado / \$34.000

Chorizo artesanal, tomates asados y limón mandarina tatemado.

N • Tartar de salmón / \$34.000

Salmón en alioli de ají amarillo, alcapparras y cebollín. 🔥

N • Camarón Apanado / \$32.000

Camarón en salsa tonkatsu, limón mandarina, mix de quesos y aguacate.

Causeos

Papa criolla y ají amarillo en su punto.

🌸 • Causa Mixta / \$45.000

Estofado de res y camarones apanados, con salsa acevichada, maíz choclo, crocante de cebolla y camote. 🔥

Causa de Jalea / \$49.000

Tartar de corvina, calamar y camarones apanados con pulpo en leche de tigre acevichada, alioli de ají amarillo, cancha y aguacate tatemado.

N • Causa Limeña de Atún Acevichado / \$30.000

Atún acevichado en ensalada cremosa, con aguacate y ajonjolí. 🔥

N • Causa de Trucha / \$34.000

Tartar de trucha, causa morada con tinta de remolacha, salsa acevichada y camote crocante. 🔥

🐔 • Causa Tradicional Limeña de Pollo / \$28.000

Pollo desmechado en causa cremosa de ají amarillo con, aguacate y aceituna. 🔥

- Sushi Bar -

Nuestra barra Peruano-Nikkei: ingredientes locales, sabores atrevidos y texturas crujientes.

Nigiris x4 Und

Salmón / \$32.000

Salmón laqueado con salsa ponzu, alga wakame y masago.

N Trucha / \$26.000

Trucha curada en licor de La Guarería, laqueada en ponzu y chalaquita de mango.

Handroll x2 Und

N • Panceta y Langostino al Maracuyá / \$36.000

Langostinos salteados con panceta crocante en salsa cítrica de maracuyá.

N • Ají de Gallina con Camarón Crocante / \$30.000

Camarones crocantes con ají de gallina cremoso de la casa. 🔥

Maki x10 Bocados

N • Roll Trucha y Camarón Crocante / \$42.000

Uramaki forrado en ajonjolí, relleno de queso Philadelphia, aguacate, trucha curada y camarones empanizados, servido con salsa Sweet Chili.

N • Roll Vegetariano Andino / \$26.000

Uramaki forrado en quinua con aguacate, mazorca baby, portobellos salteados en pesto, alioli de ají amarillo e hilos de camote crocante.

Roll de Jalea / \$44.000

Uramaki forrado en ajonjolí blanco con relleno de calamar y camarones apanados con queso Philadelphia y aguacate terminado con tartar de corvina acevichada y crocantes de camote. 🔥

🌸 • **Roll Salmón / \$48.000**

Sashimi de salmón con bastones de maduro, queso Philadelphia y queso Paipa, terminado con cebollín y salsa Teriyaki.

N • **Roll Trucha & Salmón / \$36.000**

Uramaki forrado en trucha, relleno con salmón, plátano maduro, aguacate y queso crema.





- Fuego y sartén -

Sánguches Anticucheros

Pan, fuego y sabor con carácter Peruano. Todos acompañados de papas criollas o chips de guineo.

- N Porchetta crujiente / \$35.000**
Alioli de ají amarillo, cogollo europeo, camote asado, pesto de huacatay y ensaladilla acevichada.
- N Pesca Empanizada & Coleslaw / \$34.000**
Pesca del día empanizada, salsa acevichada y ensalada coleslaw cremosa.
- N Ají de Gallina / \$25.000**
Ají de gallina cremoso, alioli de ají amarillo, cogollo europeo y queso Paipa gratinado. 🔥

Al sartén

Preparaciones calientes, cremosas y gratinadas que reconfortan el alma.

- N Coliflor Rostizada / \$32.000**
Coliflor al horno, con salsa anticuchera amarilla, tomates asados, ají amarillo y gratinado de queso Paipa.
- N Burrata Fundida / \$44.000**
Burrata sobre papas criollas doradas, tomates asados, queso Paipa y pesto de huacatay.

Sopas

Cucharas llenas de sabor y fuego lento.

Sopa Criolla de Pollo y Maíz / \$34.000

Pollo desmechado en caldo de ají amarillo con arveja y papa pastusa. Acompañada de arroz blanco y banano bocadillo.

Sopa de Pescado / \$40.000

Pesca del día en caldo criollo especiado. Acompañado de arroz blanco y ensaladilla peruana.

N Chupe de Mariscos al Estilo Anticuchero / \$65.000

Calamar, pescado y camarón en salsa criolla cremosa. Con arroz blanco y ensaladilla.

Tallarines Peruanos

- N Coliflor Rostizada y Ají Amarillo / \$36.000**
Coliflor rostizada, pasta en cremoso de ají amarillo con tomates asados, maíz cancha, suero costeño y salsa provenzal. 🔥🔥
- N Pollo Frito & Salsa Tonkatsu / \$38.000**
Pollo apanado crocante, tallarines con tomates cherry, pesto Peruano, ají panca y salsas tonkatsu y acevichada. 🔥🔥
- N Panceta Crocante al Wok / \$47.000**
Panceta dorada, salteada con vegetales, cebollín y salsa acevichada.
- N Lomo Saltado Huancaína / \$60.000**
Lomo saltado con vegetales sobre pasta en salsa huancaína.
- N Trucha Rostizada / \$70.000**
Trucha deshuesada al carbón, sobre tallarines en salsa huancaína con tomates y salsa provenzal. 🔥🔥
- N Camarones al wok / \$60.000**
Camarones salteados, sobre pasta al wok en base de bisque y queso Paipa, con cebollín y aceite de achiote.

Al wok, estilo chaufa

- N Vegetariano del Huerto / \$28.000**
Arroz chaufa con vegetales, salsa de soya y toques de aceite de ajonjolí.
- N Cerdo y mango / \$47.000**
Panceta crocante al wok con arroz frito, salsa de soya, mango salteado, ajonjolí y cebollín.
- N Cerdo, Langostino & Piña Asada / \$50.000**
Cerdo salteado y langostinos, con piña asada y arroz chaufa.
- N Wok con Milanesa de Cerdo / \$46.000**
Bondiola empanizada, sobre arroz chaufa con vegetales, tortilla, salsa anticuchera amarilla, tonkatsu y acevichada, con banano bocadillo. 🔥🔥
- N Lomo Saltado Tradicional / \$56.000**
Lomo salteado con vegetales, huevo frito y papas criollas crocantes. Acompañado de arroz blanco con ajonjolí, choclo y cilantro.
- N Lomo y Camarón Saltado / \$60.000**
Lomo y camarón salteados, huevo frito, papas criollas crocantes y arroz blanco con ajonjolí.

Arroces al sartén

Guisado con jalea / \$80.000

Corvina, camarón, calamar apanado, pulpo y mejillones, sobre arroz guisado con bisque, choclo, chalaquita y salsa acevichada.
Recomendado para compartir

N Ají de Gallina / \$38.000

Ají de gallina tradicional, con huevo frito, aguacate tatemado, arroz blanco con ajonjolí, choclo y cilantro. 🔥🔥

N Tacu Tacu con Milanesa de Pescado Acevichada / \$ 50.000

Pescado apanado, arroz con frijol blanco, ensaladilla y camote cocido.

N Tacu Tacu con Milanesa de Cerdo / \$48.000

Cerdo apanado, arroz con frijol blanco, banano bocadillo, vegetales salteados y huevo frito.

Tacu Tacu con Sudado de Mariscos / \$60.000

Camarón y calamar, en sudado con vegetales, sobre arroz con frijol blanco, camote y ensaladilla. 🔥🔥

Pescado Sudado y Camarón con coco / \$65.000

Corvina al carbón con camarón salteado, sobre arroz de coco con salsa criolla tipo estofado, crocante de plátano, suero y chalaquita de mora.

Pulpo y Chicharrón de Trucha / \$48.000

Pulpo anticuchero con mazorca baby y salsa provenzal, trucha frita con ají dulce y arroz verde con maduro. 🔥



- Anticuchos ^{x2 Und} -

Al carbón, asados a fuego lento, con corazón Peruano y alma Criolla.

🍃 **Del Huerto / \$25.000**

Portobello y maduro asado, con chimichurri, zanahoria baby, coliflor rostizada, suero y queso Paipa, aguacate y chalaquita.

Chorizo / \$30.000

Chorizo al carbón, con chimichurri, tomates asados y papas con salsa huancaína.

Corazón de pollo / \$22.000

Corazones de pollo marinados en salsa anticuchera, con cebollas ocañeras asadas, coliflor, ají de pollería y papas criollas crocantes. 🔥 🔥

Pollo y Setas / \$27.000

Con portobello salteado, cebollas ocañeras asadas y cremoso de queso. 🔥

Panceta / \$28.000

Panceta ahumada, salsa tonkatsu y acevichada, camote a la brasa, maíz choclo, chalaquita de mora y guayaba asada. 🔥

Panceta y camarón / \$32.000

Panceta crocante y camarón al ajillo, con ají dulce, portobello rostizado y chimichurri.

🐄 **Corazón de Res**

🌿 **Anticuchero / \$25.000**

Corazón de res a la brasa, salsa anticuchera, papas pastusas, tomates asados, aguacate y alioli acevichado. 🔥 🔥

🍷 **Milhoja Res y Tocineta / \$35.000**

Res y tocineta, bañada en crema de campo, con sandía asada y queso costeño rallado. 🔥

Lomo y camarón / \$38.000

Lomo y camarón, con salsa de ají de pollería, tomates asados, alioli de aguacate y arepa de maíz. 🔥 🔥

Langostino y Calamar

Teriyaki – \$36.000

Langostino y calamar a la parrilla, con teriyaki de panela, cebolla ocañera asada, alioli acevichado, chalaquita de mora y aguacate tatemado.

Pulpo Anticuchero con

Chimichurri – \$39.000

Pulpo a la brasa, con mazorca baby, salsa acevichada y papa pastusa con chimichurri. 🔥

Corvina y Camarón

al Ajillo – \$36.000

Corvina fresca y camarón asado, en salsa de ajillo, con mazorca a la brasa y ensaladilla.

- Carnes -

Cortes seleccionados, asados al horno de carbón. Todos los platos incluyen 2 guarniciones a elección.

Bondiola Ahumada^{500g} / \$64.000

Bondiola de cerdo con salsa Nikcol, cebolla crocante y cebollín.

Punta de Cerdo^{700g} / \$90.000

Punta de cerdo, con salsa anticuchera amarilla y camote cremoso.

Rib Eye^{700g} / \$140.000

Corte Rib Eye, acompañado de cremoso de pimienta y queso Paipa fundido. 🔥 🔥

Lomo Relleno de Queso

Lomo relleno con queso mozzarella y Paipa. Servido con salsa de res tipo estofado.

- 200gr / \$80.000
- Con tocineta / \$86.000
- 400gr / \$160.000
- Con tocineta / \$170.000

Guarniciones a elección

- Arroz blanco con ajonjolí, choclo y cilantro
- Arroz chaufa con vegetales
- Ensalada de frutos secos y silvestres con vinagreta César acevichada
- Papas con salsa huancaína
- Mazorca bogotana con salsa acevichada y Togarashi.
- Plátano maduro gratinado con mix de quesos
- Tacu Tacu



- Especiales -

🍷 **Jalea de mariscos / \$50.000**

Mariscos apanados y fritos sobre yuca dorada, acompañado de una salsa criolla clásica a base de ají amarillo y coco.

Recomendado para compartir

🍷 **Porchetta Criolla**

🌿 **al Carbón / \$135.000**

600g de porchetta de cerdo, con arroz, papas y camotes a la huancaína, ensaladilla peruana, mazorcas a la brasa y salsa tipo estofado.

🍷 **Pesca en Salsa de**

Vino y Ají Amarillo / \$75.000

Mojarra Roja sobre salsa criolla de vino blanco y ají amarillo, con camotes asados y papas crocantes. 🔥

🍷 **Osobuco al carbón / \$98.000**

Osobuco de cerdo en cocción lenta, servido sobre causa limeña con vegetales salteados y jugo de cocción de cerdo.

Pollo al Carbón con

Ají de Pollería / \$55.000

Medio pollo al carbón, servido con puré de papa criolla, ají amarillo, ají de pollería y cebollas ocañeras asadas. 🔥 🔥

🍷 **Ensalada con Burrata**

🍃 **Parrillada / \$48.000**

Burrata tibia, crotones de pan, cogollos a la brasa, queso Paipa y maní garrapiñado.

🍷 **Bandeja mixta**

Peruana / \$110.000

Camarón y calamar apanado, cebiche de corvina y ají amarillo, estofado de res, empanadas de ají de gallina, aguacate, ensaladilla y crocantes de guineo. 🔥

🍷 **Bandeja de**

anticuchos mixta / \$95.000

Lomo camarón^{x2}, chorizo ahumado^{x2}, corvina camarón^{x2}.

- Menú infantil -

Lomito Saltado / \$32.000

con papa criolla o arroz blanco.

Pollito saltado / \$22.000

con papa criolla o arroz blanco.

- Postres Anticuñeros -

N Mango Sticky Rice / \$18.000

Arroz de leche al Pisco, ensalada de mango biche, cremoso de mango Tommy bruleado y sorbete artesanal de mango.

N Cuatro Leches Anticuñeras / \$18.000

Bizcocho esponjoso con mezcla de leches, relleno de arequipe y fresas, cubierto de crema montada de vainilla y Coriandro garrapiñado.

N Suspiro Anticuñero / \$18.000

Versión propia del suspiro limeño.

Semifrío de Limón y Ducales / \$18.000

Postre frío de limón con lecherita, capas de galleta Ducales, Milo, polvo de hoja de coca y arequipe caliente.

Torta de Chocolate / \$18.000

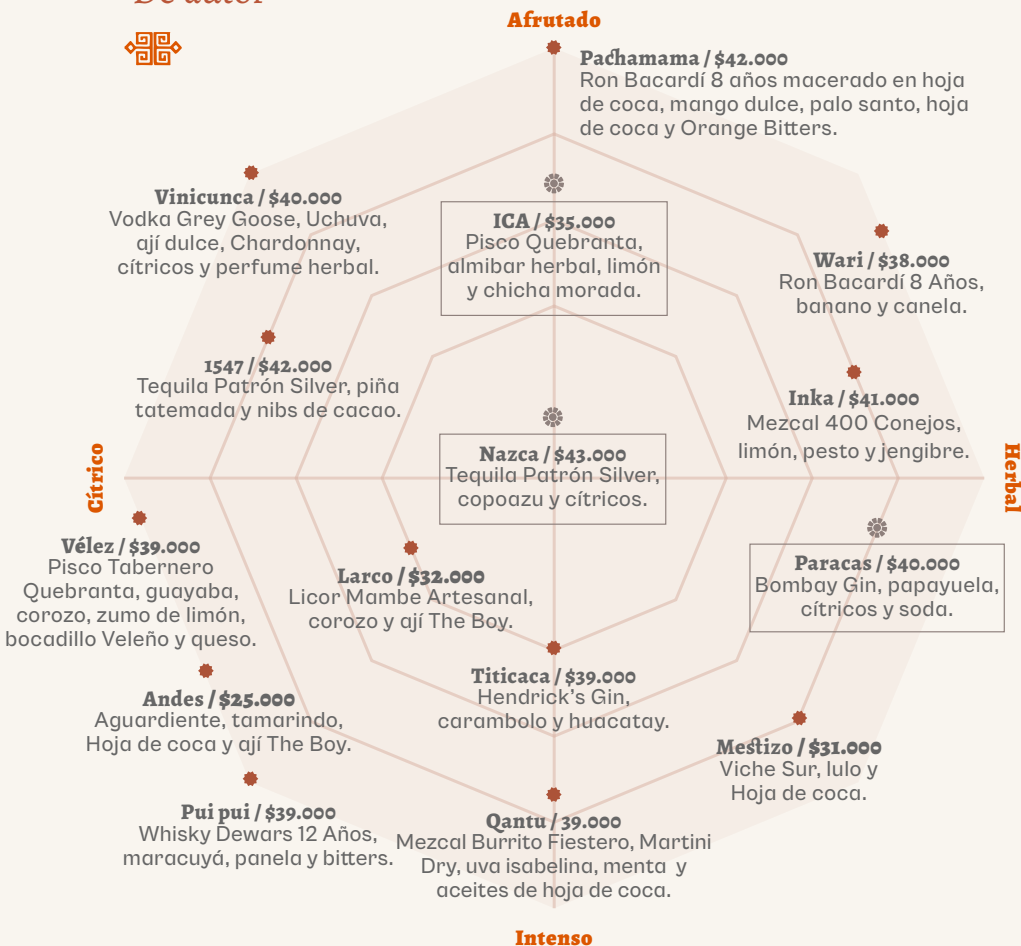
Con tierra de galleta Cuca, helado de Lecherita y salsa de caramelo al café.

Bebidas



- Cócteles -

De autor



Sour

Clásico / \$37.000

Pisco Tabernero Quebranta, zumo de limón, almibar, clara y angostura.

Mambe / \$32.000

Licor de Mambe Artesanal, zumo de limón, almibar de hoja de coca y clara de huevo.

Anti / \$39.000

Pisco Tabernero Quebranta, chicha morada, almibar de hoja de coca, zumo de limón, clara y angostura.

Inti raymi / \$39.000

Pisco Tabernero Quebranta macerado en gulupa, maracuyá, miel de agave, clara, limón y angostura.

Tacna / \$39.000

Pisco Tabernero Quebranta macerado en hoja de coca, almibar herbal, zumo de limón, clara, angostura, ahumado en hoja de coca.

Pacífico sour \$35.000

Viche Sur, almibar de hierbas, zumo de limón, clara y angostura.

Catedral ^(5 oz) \$48.000

Pisco Tabernero Quebranta infundado en frutas Colombianas, almibar herbal, zumo de limón, clara y angostura.



Chilcanos

Clásico / \$36.000

Pisco Tabernero Quebranta, limón, Ginger Ale y angostura.

De la tierra / \$38.000

Pisco Tabernero Quebranta, kion, chicha morada, Ginger Ale y angostura.

Santa barbara / \$38.000

Pisco Tabernero Quebranta, piña tatemada, huacatay, Ginger Ale y angostura.

Chichalcano / \$29.000

Licor de Mambe Artesanal, almibar de hoja de coca, zumo de limón, mazorca baby, Ginger Ale y angostura.

Verano / \$37.000

Pisco Tabernero Quebranta, patilla, zumo de limón, Ginger Ale y angostura.

Aura andina / \$37.000

Pisco Tabernero Quebranta, aguaymanto, ají dulce, Ginger Ale y angostura.

Veleño / \$36.000

Pisco Tabernero Quebranta, almibar de guayaba, zumo de limón y Ginger Ale.



GUARERÍA & MAMBE

Colombian tonic / \$28.000

La Guarería Tomillo y hoja de coca, almibar de hojas de coca y agua de rosas.

Manglar / \$30.000

La Guarería Tomillo y hoja de coca, té matcha, hoja de coca, cítricos y angostura.

Escarlata / \$30.000

Licor de mora, arándanos, espuma de hierbas, cítricos, Cinzano to Spritz.

Trópico anana / \$30.000

La Guarería Guaracuyá, piña tatemada y toronja.

Dorado / \$30.000

La Guarería Guarucha, uchuva, ají dulce y soda.

Clásicos

Palomas / \$41.000

Tequila 1800 Silver

Gintonic / \$39.000

Bombay Gin

Penicillin / \$38.000

Jack Daniels N° 7

Margaritas / \$42.000

Tequila Patrón Silver

Mojitos / \$32.000

Bacardí Carta Blanca

Martinis / \$40.000

Vodka Grey Goose

Elige con:

• Gulupa • Lulo • Uchuva • Corozo
• Papayuela • Tamarindo • piña



- Refrescantes Con licor -

Cervezas

Club Colombia Dorado^{330 ml} / \$14.000
Club Colombia Trigo^{330 ml} / \$14.000
BBC Cajicá / \$15.000
Stella Artois^{300 ml} / \$15.000
Corona / \$15.000
Corona Cero / \$14.000
Cuzqueña Dorada / \$17.000

Refajos

Refajo inka / \$20.000

Cerveza Club Colombia Trigo,
Gaseosa Inka Kola y chicha morada.

Refajo andino / \$15.000

Cerveza Club Colombia Dorada y
Gaseosa Hipinto.
Upgrade: Cerveza Cusqueña / \$17.000

Sangría / \$120.000

Vino tinto o blanco
Frutas Colombianas, Ginger Ale
y paleta de chicha morada.
Para 4 a 5 personas.

Opcional: Arma tu sangría con nuestra
selección de vinos. + \$20.000

- Refrescantes Sin licor -

• Chicha morada / \$18.000

Mocktails / \$20.000

• Banano, canela, Mil976 Ocean.
• Uchuva, ají dulce, Nia Amazónica.
• Piña tatemada, Toronja Mil976, cítricos.

Sodas de la casa

• Gulupa y hoja de coca / \$12.000
• Lyches / \$15.000
• Piña jengibre / \$12.000
• Lulo / \$12.000
• Tamarindo / \$12.000
• Corozo / \$12.000
• Sandía / \$12.000
• Arandanos / \$12.000

Limonadas y Jugos

• Limonada clásica / \$13.000
• Limonada coco y lecherita / \$15.000
• Limonada mango biche / \$15.000
• Jugo de corozo y hoja de coca / \$14.000
• Jugo de maracumango / \$16.000

Otras bebidas

Coca-Cola / Zero / \$9.000
Soda Schweppes / \$9.000
Ginger Schweppes / \$9.000
Inca Kola^{500 ml} / \$17.000
Kola Hipinto / \$9.000
Agua Manantial con o sin gas / \$10.000
Aqua Panna – Pellegrino^{500 ml} / \$18.000

- Calientes -

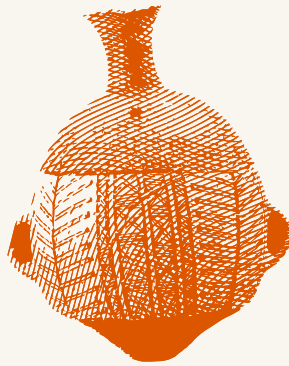
Momento del té ^{x4} / \$19.000

Cocafé / \$7.000
Cocachino / \$8.000
Americano / \$7.000
Expreso / \$7.000
Latte / \$8.000
Capuchino / \$8.000

Té

Chai Dorado / \$6.000
Chai Esmeralda / \$6.000
Matcha / \$6.000
Mate Colombiano / \$5.000
Infusiones / \$4.000





- Licores -

Whisky

	Botella	Trago
Buchanan's 12	\$430.000	\$43.000
Buchanan's Two Soul	\$550.000	\$53.000
Buchanan's Master	\$500.000	\$47.000
Buchanan's 18	\$650.000	\$63.000
Johnnie Walker Black Label	\$420.000	\$41.000
Dewars 12 Años	\$370.000	\$36.000
Dewars 15 Años	\$470.000	\$44.000

Single Malt

	Botella	Trago
Glenmorangie La Santa	\$600.000	\$52.000
Glenmorangie Malta Original	\$500.000	\$55.000
Glenmorangie Nectar Doir	\$700.000	\$65.000
Singleton 12 Años	\$440.000	\$44.000
Singleton 15 Años	\$600.000	\$55.000
Glenfiddich 12 Años	\$500.000	\$46.000
Glenfiddich 15 Años	\$650.000	\$55.000
Glenfiddich 18 Años	\$850.000	\$85.000
Monkey Shoulder	\$390.000	\$40.000
Macallan 12 Double Cask	\$880.000	\$75.000

Irish & Bourbon

	Botella	Trago
Bullet Rye	\$440.000	\$42.000
Jack Daniels N° 7	\$350.000	\$38.000
Jack Daniels Gentleman Jack	\$420.000	\$43.000
Jack Daniels Single Barrel	\$610.000	\$47.000
Tullamor Dew Irish	\$300.000	\$34.000

Ron

	Botella	Trago
Zacapa 23	\$600.000	\$50.000
Zacapa Ámbar	\$420.000	\$45.000
Bacardí 8 Años	\$350.000	\$35.000
Quimbaya Gold	\$200.000	\$25.000
Quimbaya Artesanal	\$340.000	\$36.000
Santa Teresa	\$530.000	\$46.000
La Hechicera	\$450.000	\$44.000
Dictador 12 Años	\$400.000	\$41.000
Diplomático Planas	\$370.000	\$33.000
Diplomático Mantuano	\$360.000	\$30.000
Flor De Caña 12 Años	\$350.000	\$35.000
Flor De Caña 18 Años	\$550.000	\$48.000

Tequila & Mezcal

	Botella	Trago
Maestro Dobel	\$690.000	\$67.000
1800 Silver	\$450.000	\$44.000
1800 Reposado	\$510.000	\$49.000
1800 Añejo	\$580.000	\$51.000
Don Julio Blanco	\$550.000	\$55.000
Don Julio Reposado	\$600.000	\$58.000
Don Julio Añejo	\$650.000	\$61.000
Don Julio 70	\$720.000	\$68.000
Patrón Reposado	\$600.000	\$59.000
Patrón Silver	\$550.000	\$54.000
Patrón Añejo	\$640.000	\$61.000
Patrón Cristalino	\$700.000	\$68.000
Mezcal 400 Conejos	\$490.000	\$47.000
Mezcal Unión Joven	\$400.000	\$42.000
Mezcal Unión El Viejo	\$460.000	\$48.000
Mezcal Amores Cupreata	\$570.000	\$57.000
Mezcal Amores Espadín	\$540.000	\$50.000
Mezcal Montelobos	\$480.000	\$46.000

Vodka

	Botella	Trago
Ketel One	\$470.000	\$48.000
Grey Goose	\$480.000	\$49.000

Ginebra

	Botella	Trago
Tanqueray	\$350.000	\$36.000
Tanqueray Ten	\$520.000	\$53.000
Tanqueray Rangpur	\$400.000	\$40.000
Bombay Shapphire	\$350.000	\$36.000
Bombay Bramble	\$360.000	\$38.000
Hendricks Gin	\$510.000	\$54.000
Hendricks Lunar	\$600.000	\$60.000
Selva Gin	\$340.000	\$35.000

Otros Licores

	Trago
Baileys	\$23.000
Amaretto Disaronno	\$26.000
Campari	\$22.000
Cointreau	\$27.000
Licor 43	\$24.000
Limoncello Villa Massa	\$30.000
Frangelico	\$25.000
Cognac Hennessy Vsop	\$57.000
Ancho Reyes	\$20.000
Fernet	\$20.000
Cachaza 51	\$20.000
La Guarería	\$19.000
Desquite Artesanal	\$23.000
Desquite Tradición	\$24.000
Aguardiente Antioqueño Azul	\$17.000



- Vinos -

Blancos

Botella

Ramón Bilbao (Verdejo - España)	\$180.000
Mister Wildman (Chardonnay- Chile)	\$200.000
☼ Mar De Frades Albariño (Albariño - España)	\$300.000
Casas Del Bosque (Chardonnay - Chile)	\$210.000
Fin Del Mundo (Chardonnay- Argentina)	\$220.000
Abandia San Campio(Albariño-España)	\$230.000
Danzante (Pinot Grigio - Italia)	\$230.000
Enate (Gewurztraminer- España)	\$235.000
Mouton Cadet Blanc (Sauvignon Blanc- Francia)	\$230.000
Casas Del Bosque (Sauvignon Blanc- Chile)	\$200.000
Caballero de Olmedo (Verdejo, España)	\$215.000
Medalla Real (Sauvignon Blanc - Chile)	\$250.000
Amelia (Chardonnay - Chile)	\$700.000

Tintos

Botella

Finca Los Moros (Cabernet Sauvignon - Argentina)	\$150.000
Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo - España)	\$180.000
Fin Del Mundo (Pinot Noir- Argentina)	\$220.000
Fattoria Del Cerro (Chianti- Italia)	\$220.000
Perez Cruz (Carmenere - Chile)	\$250.000
☼ Ramón Bilbao Reserva (Blend - España)	\$290.000
Hito Tinto (Tempranillo - España)	\$235.000
Marques De Murrieta (Blend - España)	\$395.000
Terrunyo (Carmener - Chile)	\$660.000
Casa Silva Lingues (Cabernet Sauvignon - Chile)	\$220.000
Perlita (Malbec - Argentina)	\$220.000
Sibaris Tinto (Blend - Chile)	\$225.000
Septima (Malbec - Argentina)	\$230.000
Salentein Reserva (Malbec- Argentina)	\$280.000
Altura (Malbec - Argentina)	\$285.000
Casas Del Bosque (Pinot Noir - Chile)	\$235.000
Triple C (Blend - Chile)	\$410.000
☼ Marques De Concha Y Toro Heritaje (Blend - Chile)	\$620.000
Vik Mila Kala (Blend - Chile)	\$730.000

Rosados

Botella

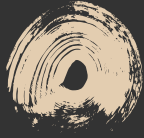
Ramón Bilbao Rosado (Blend - España)	\$200.000
Hito Rose (Tempranillo - España)	\$230.000

Espumantes

Botella

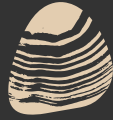
Chandon Brut (Argentina)	\$200.000
☼ Zonin (Prosecco - Italia)	\$210.000
Anna Codorniu (Cava - España)	\$220.000
Undurruga Demi Sec (Chile)	\$200.000
☼ Veuve Cliquot (Champagne-Francia)	\$750.000

Somos: THE BOY ENTERPRISES



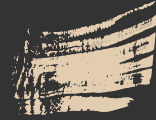
TIERRA

+57 3223622726
Calle 66 #4A-31
Chapinero - Bogotá
@tierrarestaurante



TIERRA · ROCA

+57 3106311949
Calle 84A #12A-32
Zona T - Bogotá
@tierrarestaurante



TIERRA
Cartagena

+57 3104798289
Calle del Santísimo #C38 8-07,
Ciudad Amurallada - Cartagena
@tierrarestaurantectg



ROCA

Contacto: +57 3118850495
Calle 68 #6-96
Chapinero - Bogotá
@rocapanyhelado



CC. Parque La Colina.
2 Piso "Local"
Suba - Bogotá



Contacto +57 3112230952
Carrera 4a #66-78
Chapinero - Bogotá
@lanticuheria



Contacto: +57 3226512123
C.C. La Serrezuela,
Tentadero Local 1920
Cartagena
@coralitobowlsyceviches