

TIERRA

📷 @tierrarestaurante

BIENVENIDOS A

# TIERRA

TIERRA ha evolucionado para convertirse en una cocina que exalta la gastronomía colombiana contemporánea, sus tradiciones y el amor que se trasmite desde el campo a la mesa, combinando sabores tradicionales de influencia *Nikkei* con aquellos tradicionales de nuestras costumbres, a lo cual hemos denominado "*Nikcol*".

La cocina creativa de TIERRA los invita principalmente a vivir su experiencia para compartir al centro de mesa y de esta forma hacer un viaje por las raíces de las cuales nos sentimos orgullosos.

De esta forma, nuestra filosofía enmarca un respeto absoluto por la TIERRA y nuestro compromiso con los campesinos, productores y emprendedores locales, abasteciéndonos de todo aquello que nace de la tierra y crece en su forma natural, garantizando así una despensa fresca, de calidad y sobretodo amigable con el entorno.


\*Con nuestro trabajo apoyamos la labor de 40 madres cabeza de familia ubicadas en Sotaquirá-Boyacá, quienes traen a tu mesa productos frescos y naturales.

\* Apoyamos el campo colombiano y los productos locales.



 VEGETARIANO

 LIGERAMENTE PICANTE



PRIMER  
PASO  
NIKCOL

PRIMER PASO NIKCOL

## PRIMER PASO NIKCOL

### GUNKAN X4 UND

*Pidelo con plátano maduro, alga o mango biche.*

- PALMITO** \$42.000  
Acevichado con mango, suero, panela y tierra de aceituna.
- TOFU** \$39.000  
Acevichado con panela y crocantes de maíz.
- CORVINA** \$44.000  
En tartar con alioli japonesa, quinoa crocante y tierra de nori.
- JAIBA** \$45.000  
Acevichada con alioli de ají amarillo, quinoa crocante y masago.
- ATÚN** \$42.000  
En tartar con salsa dinamita, maní garrapiñado y masago.
- SALMÓN** \$45.000  
En tartar con ponzu de panela, quinua crocante y crema de campo.
- POLLO ACEVICHADO** \$37.000  
Con suero costeño, panela y maní garrapiñado.

\*Bocado extra: \$12.000

### NIGIRI X4 UND

- MANGO Y PALMITO** \$42.000  
Con guindilla suero, queso, palmito y nori.
- TRUCHA AHUMADA** \$40.000  
Laqueado en reducción de gulupa y licor de chicha, queso soya, chalaquita de kiwi, mango y pepino, quinoa crocante y suero.
- CARNE OREADA** \$44.000  
Laqueado en glace de panela, chalaquita de rocoto, coulis de tomate y galleta de queso Paipa.
- ASADO DE TIRA** \$44.000  
Hogao, huevo de codorniz cocido, asado de tira rostizado, queso y crema de campo.

### NIGIRI CROQUETA X2 UND

*Rellenas de cremoso de queso.*

- ATÚN** \$42.000  
Con teriyaki de panela, crema de campo y huevos de trucha.
- ENTRAÑA** \$46.000  
Con teriyaki de panela, crema de campo y huevo de codorniz.

### HANDROLLS X2 UND

- LANGOSTINO Y COCO** \$46.000  
Arroz de sushi con coco, alga nori, queso, plátano maduro, hogao, suero y crema de campo.
- CHICHARRÓN DE TRUCHA** \$44.000  
Arroz de sushi, alga nori, chicharrón de trucha, suero picante y aguacate.
- PULPO AL CARBÓN** \$52.000  
Arroz de sushi, alga nori, pulpo rostizado en salsa anticuquera y chalaquita.
- TATAKI DE ENTRAÑA** \$57.000  
Arroz de sushi, alga nori, queso, tajada de plátano maduro, wakame crocante y crema de campo.

### MAKI X10 BOCADOS

- PANCETA ACEVICHADA** \$46.000  
Con aguacate, queso Philadelphia, plátano maduro y panela, ahumado en hoja de plátano, bañado en suero y bocadillo.
- SALMÓN CROCANTE** \$52.000  
Apanado en panko, queso costeño frito, aguacate, salmón en salsa dinamita, crema de campo, chalaquita de palmito encurtido y crocantes de camote.
- JALEA CRIOLLA** \$54.000  
Corvina y camarón tempurizado, tubo de calamar, cebolla morada y salsa acevichada.
- ENTRAÑA Y CAMARÓN** \$57.000  
Con camarón tempura, aguacate y plátano maduro, wakame crocante, laqueado con teriyaki de panela.
- JAIBA Y ATÚN** \$54.000  
Con jaiba acevichada, aguacate, queso soya, plátano maduro, con tartar de atún, masago y cebollín.
- POLLO Y MANGO** \$50.000  
Pollo acevichado, queso soya, esparrago encurtido, plátano maduro, envuelto en mango, masago de mora y guindilla con suero.
- TRUCHA AHUMADA Y LANGOSTINO** \$55.000  
Con aguacate, langostino apanado, queso, envuelto en trucha ahumada laqueada con teriyaki de panela y alioli de hormiga culona.
- CORVINA Y LANGOSTINO** \$56.000  
Con arroz de sushi de coco, sashimi de corvina, langostino tempurizado, queso soya, aguacate, hogao y leche de tigre con suero y togarashi.
- PULPO Y CAMARÓN** \$58.000  
Con plátano maduro, queso Philadelphia, camarón en tempura, tierra de aceituna, salsa de ají amarillo y coco.



## PRIMER PASO NIKCOL

### OSHI X10 BOCADOS

- 🔥 **SALMÓN Y JAIBA** \$49.000  
Alga nori, aguacate, maduro, queso con salsa dinamita y crocantes de camote.
- 🔥 **TARTAR DE CAMARÓN** \$45.000  
Alga nori, queso soya, aguacate, plátano maduro, suero y crocantes de maíz.

### OSHI CROCANTE X4 UND

- PANCETA** \$42.000  
Acevichada, crema y crocantes de camote.
- 🔥 **CORVINA** \$43.000  
En tartar con alioli japonesa, crema de campo, masago de mora y furikake.
- 🔥 **JAIBA ACEVICHADA** \$50.000  
Con crema de campo y masago.
- POLLO** \$42.000  
Con panela y suero Acevichado y quinoa crocante.

\*Bocado extra: \$11.000

### OSHITACO X2 UND

*Arroz crocante envuelto en alga nori.*

- POLLO AGRIDULCE** \$42.000  
Con suero costeño y crispetas de coca.
- ATÚN FRESCO** \$45.000  
En salsa dinamita con masago de mora y crispetas.
- PULPO AL CARBÓN** \$50.000  
En anticuchera, hogao, crema de campo, suero y crocantes de maíz.

### CEVICHES

- 🔥 **CRIOLO** \$46.000  
Pesca del día y camarón en leche de tigre de rocoto con limón mandarina, crema de yuca, masago de mora y crocantes de plátano maduro.
- 🔥 **CRIOLO PERUANO** \$44.000  
Pesca del día, ají amarillo, camote y maíz.
- 🔥 **DE CERDO** \$44.000  
Panceta crocante con leche de tigre de ají amarillo y gulupa, tomate perla, cubos de plátano maduro, crema de campo y tierra de nori.
- 🔥 **UCHUVA** \$45.000  
Con leche de tigre, uchuva y tomates tatemados, sobre hierbas aromáticas de la huerta.
- MANGO Y GULUPA** \$45.000  
Pesca del día, leche de tigre con gulupa y mango, suero costeño, aguacate tatemado, tomate perla, mora fresca, wakame crocante y polvo de hoja de coca.
- 🔥 **CARTAGENERO** \$46.000  
Camarones salteados con salsa golf y suero, pulpo en salsa anticuchera, quinoa crocante y plátano verde.
- SUERO COSTEÑO** \$44.000  
Pesca del día, leche de tigre de suero costeño, cubos de maduro, crema de campo, crocantes de papa nativa y aceites aromáticos.
- 🔥 **MIXTO** \$52.000  
Pescado blanco, camarón y pulpo en aguachile de ají criollo con suero costeño, cucamelón y crocantes de maíz.
- JALEA CON AGUACATE** \$70.000  
Pescado blanco, camarón apanado, calamar, pulpo anticuchero y almejas, con leche de tigre y salsa acevichada, crocantes de yuca y suero.

### CRUDOS

- TATAKI DE ATÚN Y TAMARINDO** \$45.000  
En costra de maíz y ajonjolí, cremoso de suero costeño y tamarindo, aceite de achiote y wakame.
- TRUCHA AHUMADA Y PAIPA** \$44.000  
Envuelto en la trucha, con misuna, cremoso de queso, masago de mora, laqueado en reducción de gulupa con licor de chicha.
- TIRADITO DE CORVINA TAMARINDO** \$42.000  
Corvina rostizada, ponzu de tamarindo, crema de campo, crocante de zanahoria y plátano verde. Ahumado con carbón y aceite de ajonjolí.
- 🔥 **TIRADITO DE SALMÓN** \$45.000  
Salmón curado en mora y aromáticos, leche de tigre de uchuva, ají santandereano, ensaladilla y frutos secos.  
\* Pídelo también con atún fresco según disponibilidad.
- 🔥 **TARTAR DE SALMÓN CON MELAO DE COROZO** \$47.000  
Con leche de tigre, crema de queso, aguacate, crocantes de arroz y aceite de ají tatemado.  
\* Pídelo también con atún fresco según disponibilidad.



## PRIMER PASO NIKCOL

- MAZORCAS ANDINAS** <sup>X3 UND</sup> \$38.000  
Mazorca encostrada en mix de maíz, en cremoso de suero y queso Paipa, con polvo de hoja de coca-cilantro-panela. Ahumado con hoja de plátano.
- FRENESÍ DE MAÍZ** \$34.000  
Arepa de choclo en cremoso de suero costeño y queso Paipa, crocantes de maíz y jalapeños encurtidos en panela. Ahumado con hoja de plátano.
- COLIFLOR** \$34.000  
Coliflor rostizada con panela, hummus de suero costeño, aderezo de queso, wasabi y aceite de ají tatemado.
- BURRATA CALIENTE** \$51.000  
Salsa tatemada, maíz choclo, tomates en conserva, kale crocante, bañada en cremoso de queso ahumado. Acompañado de pan de maíz.
- RUEDA DE QUESO PAIPA Y SETAS** \$48.000  
Ahumada en mesa y emulsionada con duxelle, maíz choclo y mix de setas. Acompañado de pan de maíz.
- CORAZONES CRIOLLOS** \$30.000  
Corazones de pollo salteados con papitas criollas, chimichurri y suero, cubierto con espuma de hogao y polvo de hoja de coca.
- KIBBE** <sup>X3 UND</sup> \$38.000  
Con cremoso de suero, hogao y ensaladilla.  
• De res y cerdo                      • De camarón  
• De maduro y queso Paipa      • De pollo criollo
- CARIMAÑOLAS DE SOBREBARRIGA** <sup>X3 UND</sup> \$38.000  
Con queso doble crema, hogao y ají de mora.
- PATACONES** <sup>X5 UND</sup> \$42.000  
Con crema de campo y suero. Pídelo con jaiba o asado de tira.
- ALBONDIGAS DE RES Y CERDO** <sup>X4 UND</sup> \$42.000  
Rellenas de maduro, con hogao, cremososo de Paipa y pan de maíz.
- PULPO AL CARBÓN** \$54.000  
Puré de plátano maduro y ají amarillo, hogao panka, ensaladilla cítrica con aceite de alverja y crocantes de maíz con alga nori.
- PULPO ROSTIZADO** \$60.000  
Con puré de yuca, chimichurri, hogao, suero y ensaladilla con mazorca baby con tomate perla.
- ROLLITOS DE TRUCHA** <sup>X4 UND</sup> \$40.000  
Con puré de yuca, suero costeño y crocantes de maíz.
- COSTILLAS SANTANDEREANAS** (300 gr) \$52.000  
Costillas de cerdo en BBQ de guayaba, arepa Santandereana, suero y ensaladilla.
- COSTILLAS DE MAÍZ** (300 gr) \$50.000  
Costillas de cerdo en costra de maíz pira, con suero costeño y BBQ de guayaba.

## BOCADOS DE CERDO <sup>X4 UND</sup>

- BOCADILLO DE CERDO** \$42.000  
Cubos de panceta crocantes en base de bocadillo veleño con BBQ de guayaba, suero costeño y chalaquita de cebolla encurtida.
- CERDO CON YUCA Y SUERO** \$42.000  
Cubos de panceta crocante con salsa de yuca y suero, con crema de campo y chalaquita cebolla encurtida.

## CAUSITAS

- CAUSITA VEGETARIANA** \$37.000  
Trío de palmito con mango acevichado, tofu y setas rostizadas, sobre una base de puré de papa criolla con ají amarillo, crema de campo y mayonesa de aceituna.
- CAUSITA TIERRA** \$45.000  
Trío de asado de tira, panceta acevichada y lomo acevichado, sobre una base de puré papa criolla con ají amarillo, crema de campo y mayonesa de aceituna.
- CAUSITA DE MAR** \$48.000  
Trío de jaiba acevichada, tartar de corvina y pulpo al carbón, sobre una base de puré papa criolla con ají amarillo, crema de campo y mayonesa de aceituna.
- CAUSITA NIKCOL** \$45.000  
Trío de asado de tira, camarón y tartar de corvina, sobre base de plátano maduro y ají amarillo.

## MINI PAN DE BONO <sup>X2 UND</sup>

- CON TARTAR DE ATÚN** \$35.000  
masago y crema de campo.
- CON PANCETA ACEVICHADA,** \$36.000  
BBQ de bocadillo, maní y suero.
- CON ASADO DE TIRA** \$39.000  
huevo de codorniz y coulis de tomate.

## GALLETAS DE CHOCLO

*Bases de galletas de arepa de choclo con panela y queso Paipa.*

- TARTAR DE PESCADO** <sup>BOCADO 2 UND</sup> \$18.000 / \$34.000
- JAIBA ACEVICHADA** \$21.000 / \$40.000  
Con leche de tigre de suero costeño.
- LOMO ACEVICHADO** \$21.000 / \$40.000
- POLLO ACEVICHADO** \$17.000 / \$32.000
- PANCETA ACEVICHADA** \$18.000 / \$34.000
- ORELLANA GRATINADA** \$21.000 / \$40.000
- ASADO DE TIRA** \$22.000 / \$42.000  
Con ensaladilla cítrica y salsa de panela.



## PRIMER PASO NIKCOL

### GALLETAS DE YUCA

Bases de galletas de yuca con suero, queso Paipa y harina de maíz.

**SOBREBARRIGA** BOCADO 2 UND  
\$21.000 / \$40.000  
Con hogao y panela.

**TARTAR DE CAMARÓN** \$19.000 / \$36.000  
Con salsa golf y crema de campo.

**POLLO ACEVICHADO** \$18.000 / \$34.000  
Con suero, panela y crocantes de maíz.

### AREPAS DE PLÁTANO MADURO Y QUESO X2 UND

**CON CAMARÓN** \$39.000  
en salsa golf

**CON SOBREBARRIGA** \$36.000  
chalaquita y suero

**CON CARNE OREADA** \$39.000  
cebollitas y salsa provenzal.

### GYOSAS X4 UND

Inspirados en las gyosas tradicionales con producto colombiano.

**CAMARON Y CERDO** \$44.000  
Con vegetales, maduro, cerdo y camarón salteados en salsa de ostra, acompañado de salsa Nikcol.

**PIPIAN SOBREBARRIGA** \$46.000  
A base de papa criolla y maní con sobrebarriga en hogao.

### CROQUETAS X4 UND

**JAIBA** \$54.000  
Maní garrapiñado y mix de quesos sobre base de papa de causita y leche de tigre de suero costeño.

**PULPO** \$44.000  
Con mix de quesos sobre base de papa de causita y hogao con panka.

**ASADO DE TIRA** \$50.000  
Con mix de quesos y panela sobre base de papa de causita.

**SETAS** \$41.000  
Con champiñon Paris Baby en salsa provenzal y raíces chinas sobre base de papa de causita con salsa anticuchera.

**LOMO ACEVICHADO** \$47.000  
Con alioli de hogao sobre base de papa de causita con salsa de res y panela.

### ANTICUCHOS X2 UND

**MIX DE SETAS** \$34.000  
Setas asadas a la parrilla con chimichurri y anticuchera, portobello apanado, mazorca baby y crema de campo.

**PULPO ANTICUCHERO** \$48.000  
Con salsa de hogao y vegetales salteados.

### OREJA DE PERRO X2 UND

Tortilla a base de arroz, Pídelo con base suave o crocante con queso Paipa.

**CHORIZO DE PESCADO** \$34.000  
Con mix asiático, alioli de coca, chimichurri con mora y crema de campo.

**CHORIZO DE CERDO** \$34.000  
Con rúgula, suero costeño, chalaquita encurtida en mora y crocantes de maíz.

**SOBREBARRIGA** \$38.000  
Con misuna, salsa de yuca con suero, cebolla encurtida, coca y crocantes de maíz.

### ARETACOS

Tortillas de arepa Santandereana y arroz de sushi.

**SOBREBARRIGA** BOCADO 2 UND  
\$20.000 / \$38.000  
Con suero de hoja decoca y chalaquita.

**POLLO ACEVICHADO** \$18.000 / \$35.000  
Con suero y panela.

**CAMARÓN Y PLÁTANO** \$20.000 / \$38.000  
Gratinados con queso Paipa.

### TACO NORI X2 UND

En tempura de maíz con arroz de sushi y queso crema.

**JAIBA ACEVICHADA** \$49.000

**TARTAR DE CORVINA O ATÚN** \$44.000

**ASADO DE TIRA Y PANELA** \$44.000

### TACOS NIKCOL X2 UND

Tacos de maíz local con arroz de sushi y plátano maduro.

**POLLO ACEVICHADO** \$38.000  
Con panela, suero y soya.

**PANCETA ACEVICHADA** \$42.000  
Con maní y tierra de aceituna.

**PULPO ACEVICHADO** \$44.000  
Con chalaquita de cebollas encurtidas.

**TARTAR DE CAMARÓN** \$41.000  
En salsa golf con un toque picante.

### TAQUITOS DE PLÁTANO VERDE X2 UND

**TARTAR DE PESCADO BLANCO** \$39.000  
Con suero costeño y puré de camote.

**JAIBA ACEVICHADA** \$44.000  
Con crema de campo y crocantes de maíz.

**ASADO DE TIRA** \$44.000  
Con suero costeño y panela.

**PANCETA ACEVICHADA** \$42.000  
Con aguacate tatemado.





SE  
GUN  
DO  
PASO

## SEGUNDO PASO

### CARNES

*\*Según disponibilidad*

IMPORTADA  
 **NEW YORK CERTIFIED ANGUS BEEF®** (400 gr) \$200.000

 **ENTRAÑITA CERTIFIED ANGUS BEEF®** (250 gr) \$170.000

 **RIB EYE CERTIFIED ANGUS BEEF®** (400 gr) \$200.000  
Con glase de hormiga culona, ahumado con carbón de mesa.

NACIONAL  
**T-BONE** (500 gr) \$180.000  
Madurado con mantequilla de ajo.


#### GUARNICIONES A ELECCIÓN (X2)

- Papitas criollas con hogao y suero.
  - Croquetas de yuca y queso.
  - Bombas de maduro con bocadillo y queso.
  - Arroz con cucayo, maíz, arveja y plátano maduro.
  - Zanahorias rostizadas con crispetas y BBQ de bocadillo.
  - Plátanos laqueados en panela con salsa de Kola y suero.
  - Vegetales en cremoso de hogao.
  - Ensalada de campo con vinagreta de corozo.
- \*Guarnición adicional \$16.000*

**ASADO DE TIRA** (300 gr) \$58.000  
Costilla de res en cocción lenta, bañada en glase y panela, con maíz, frijol salteado y cremoso de plátano maduro con ají amarillo.  
*\*Según disponibilidad*


**LOMO SALTADO** (140 gr) \$55.000  
Salteado de lomo fino con vegetales y papa nativa. Acompañado con huevo y arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja.

**LOMO CRIOLLO SALTADO** (140 gr) \$57.000  
Salteado de lomo fino y vegetales en hogao y soya, suero costeño y polvo de hoja de coca. Acompañado con huevo y arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja.

 **LOMO CON PASTA GRUESA** (200 gr) \$64.000  
Medallón de lomo fino con queso Paipa, suero costeño, vegetales salteados y pasta gruesa en cremoso de hogao.

**SOBREBARRIGA CRIOLLA** (180 gr) \$50.000  
Con salsa de panela y hogao, ensaladilla cítrica con maní garrapiñado y aceite de arveja. Acompañado de mil hoja de papa nativa y queso Paipa.

### CERDO


 **CHULETAS DE CERDO** (240 GR) \$52.000  
A la parrilla, en cremoso de maíz y sake, con ensaladilla y suero. Acompañado de mil hoja de plátano maduro con bbq de guayaba y queso.  
*\*Según disponibilidad.*


**PANCETA CROCANTE AHUMADA** (300 gr) \$52.000  
Con hummus de suero costeño, melao y ensaladilla cítrica.

**COSTILLAS CRIOLLAS** (500 gr) \$70.000  
A base de hogao y chicha de maíz, con puré de yuca y ensaladilla cítrica.


### POLLO


**POLLO AL TRAPICHE** (180 gr) \$47.000  
En reducción de panela con hummus de suero costeño y vegetales cítricos.  
*\*Pídelo con atún fresco según disponibilidad.* \*\$58.000

 **CUCAYO DE GALLINA** (180 gr) \$48.000  
Pechuga de pollo en cremoso de Sake y ají amarillo sobre cucayo con maíz, cubos de plátano maduro, tierra de aceituna negra y rocoto.

 **POLLO AL CARBÓN** (600 gr) \$62.000  
Medio pollo marinado en ají panka y especias, con papa criolla y tomates perla rostizados.

### PESCA FRESCA

 **PESCA ENCOCADA CON LANGOSTINO** (200 gr) \$62.000  
Pesca del día, en salsa tatemada, con yuca al vapor, melao de coco y vegetales. Ahumado en hoja de plátano.  
*\*Pregunta por la pesca fresca del día.*

 **CUCAYO DE SALMÓN** (200 gr) \$68.000  
En base de hogao con frutos secos, brocoli, pimentón amarillo, maduro y suero costeño.

**TRUCHA CROCANTE** (200 gr) \$50.000  
Con cremoso de papa criolla, ensaladilla de cucamelón y tomate perla, acompañada de hogao.  
*\*Según disponibilidad.*

**TRUCHA ENTERA EN HOJA DE PLATANO** (600 gr) \$95.000  
Trucha rostizada y cocida en hoja, rellena de cremoso de yuca, hogao de coco y panela. Acompañada de vegetales en cremoso de suero, hogao y coco.



## SEGUNDO PASO

### ARROCES SALTEADOS

**ARROZ VEGETARIANO** \$42.000  
Arroz salteado con vegetales en hogao y soya, coliflor rostizado, crema de campo, suero costeño y palmito ahumado con panela, relleno de hummus y quinoa crocante.

**CHAUFA DE PANCETA Y CAMARÓN** \$55.000  
Arroz saltado con panceta parrillada y camarones.

**CHAUFA CRIOLLO**  
Arroz con maduro, maíz, vegetales y raíces chinas:  
• Pollo \$45.000  
• Panceta \$51.000  
• Lomo \$55.000

**ARROZ CON CUCAYO Y ASADO DE TIRA** \$60.000  
Costilla de res en cocción lenta laqueada con glace y panela. Acompañado con arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja y ensaladilla con encurtidos.

**ARROZ CON LOMO Y CAMARONES** \$64.000  
Salteado con mazorca baby, maduro y guisantes, suero, maíz crocante y ensaladilla de tomate perla y acedera.  
\*Pídelo con langostino. \*\$80.000

**ARROZ CON MARISCOS** \$80.000  
Salteado con vegetales, crema de campo, camarón, jaiba acevichada, almejas y pulpo al carbón.

### ARROCES AL HORNO

**ARROZ CON POLLO** \$70.000  
Pechuga con arroz con coco, hogao, suero, plátano maduro y chalaquita.

**ARROZ CON ASADO DE TIRA** \$75.000  
Arroz al horno en hogao, guisantes, arveja, bastones de plátano maduro, suero, crema de campo y chalaquita.

**ARROZ CON RES Y CERDO** \$195.000  
Arroz al horno con hogao y frijol, panceta crocante (140 gr), lomo fino (300 gr), mazorca baby, crema de campo y huevo.

**ARROZ CALDOSO DE COCO** \$220.000  
Bisque de langosta, langosta parrillada con mantequilla de ajos rostizados.

### ARROCES CALDOSOS

**CALDOSO CON PESCA** \$65.000  
A base de hogao y cerdo, guisantes, setas, papita criolla, tajadas de plátano maduro y wakame crocante.

**CALDOSO CON LANGOSTINOS** \$78.000  
A base de hogao y cerdo, guisantes, setas, papita criolla, huevo frito y mazorca.

**CALDOSO CON ENTRAÑITA** \$170.000  
A base de hogao y cerdo, guisantes, maduro, papita criolla, mazorca, huevo frito y glace.

### ARROCES CREMOSOS

**CREMOSO DE SETAS** \$46.000  
Mazorca baby, setas y tomates salteados, crema de campo, crocantes de maíz y portobello ahumado con panela.

**CREMOSO DE JAIBA** \$62.000  
Arroz en cremoso de vegetales y queso Paipa, espárragos, almejas y jaiba acevichada.

**CREMOSO DE PULPO Y CAMARÓN** \$60.000  
Arroz en cremoso de vegetales, huevo de codorniz, quinoa crocante.

**CREMOSO DE ASADO DE TIRA (300 GR)** \$60.000  
Arroz en cremoso de papa y maíz, tomates perla, hogao, ensaladilla y polvo de hoja de coca-cilantro.



## SEGUNDO PASO

### PASTAS

- PASTA CON MARISCOS** \$80.000  
Fetuccini en bisquet con hogao, pulpo al carbón salteado de camarones, almejas y vegetales.
- NOODLES CON SALMÓN** \$75.000  
En caldo de hogao, crocante de arroz, tomates perla, chalaquita y aceite de hoja de coca.
- CANELONES DE JAIBA** \$60.000  
Acevichados, en salsa cítrica, gratinados con queso Paipa, hoja de coca y panela.
- SORRENTINOS DE ASADO DE TIRA** \$55.000  
Con plátano maduro, en salsa de estofado y aceite de achiote, gratinados con queso Paipa y hoja de coca.
- CANELONES DE SETAS Y BURRATA** \$60.000  
Con mix de quesos, cremoso de hogao, tierra de aceituna negra, ensaladilla de misuna y cebolla ocañera.
- PASTA DE LA CASA CON SETAS** \$40.000  
Paña gruesa con duxelle de setas y queso Paipa.
- Pollo \$46.000
  - Lomo \$55.000
  - Camarón \$51.000
  - Langostinos \$68.000
- LOMO CAMARÓN EN RUEDA DE QUESO PAIPA** \$95.000  
Con vegetales salteados y fetuccini fresco en salsa blanca.
- \*Flameado en mesa.*

### ENSALADAS

- QUESO DE HOJA Y PALMITOS** \$40.000  
Rostizados con balsámico y panela, mix de verdes aderezados con aceite de hoja de coca, frutos rojos, semillas y crema de campo.
- Con pollo (180 gr) \$46.000
  - Con salmón (200 gr) \$67.000
- BOCCONCINI Y SASHIMI DE SANDÍA** \$48.000  
Sandía osmotizada con mora, bocconcini de búfala, mix asiático aderezado con balsámico de corozo, cucamelón, frutos silvestres, mazorca baby y maní.
- BURRATA Y FETUCCINI DE MANGO BICHE** \$52.000  
Encurtido en mora, cremoso de uchuva, semillas de girasol, tomates perla y duraznos tatemados.

### MENÚ INFANTIL

- NUGGETS CON NOODLES** \$34.000  
Con salsa napolitana.
- LOMITO SALTADO** \$38.000  
Con arroz, papas nativas y tomate perla.
- FISH & SHIPS** \$35.000  
Pescado apanado con papas nativas.



POS  
TRES



POSTERES

## 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.

BEBI  
DAS

BEBIDAS

## CÓCTELES

### TIERRA ANCESTRAL

Recurrir a nuestros ancestros como forma de conocer nuestro territorio nos ha permitido trabajar a través de nuestra experiencia en la reivindicación de la hoja de coca, un esfuerzo al que nos unimos como gremio, para exaltar las bondades de una planta que representa identidad, cultura e inmortalidad para América Latina y de esta forma reconciliar los efectos adversos de una historia manchada con sangre, por una que nos permita recordar de dónde venimos y exaltar la magnificencia del producto local.

Este menú se construye desde el deseo de representar nuestra tierra campesina, su progreso y el desarrollo de aquellas comunidades, que día a día luchan por preservar tradiciones sagradas y enseñar a las nuevas generaciones la magia que habita en esta tierra de oportunidades.

En este viaje, nuestro principal protagonista será la hoja de coca, nuestro objetivo recorrer los puntos cardinales de nuestro país acompañados de una propuesta de coctelería que ofrece una experiencia sensorial inigualable, resaltando además el trabajo maravilloso de 40 mujeres cabeza de hogar, oriundas de Sotaquirá (Boyacá), lideradas por Doña Rosita, quienes se dedican a cosechar los frutos del campo.

¡Embárcate en este viaje sensorial con nosotros y déjate cautivar por los sabores y aromas auténticos de nuestra TIERRA para despertar tus sentidos y transportarte a la riqueza cultural de nuestras raíces!

### LA GUARERÍA & MAMBE

- TIERRA** \$42.000  
La Guarería Guarozo, limón, soda y hoja de coca.
- COLOMBIAN TONIC** \$42.000  
La Guarería Tomillo y hoja de coca, sirope de hojas de coca, limón, terminado en agua de rosas.
- GUARERÍA TONIC** \$42.000  
La Guarería, agua tónica, hierbas de la huerta.  
*\*Elige: Feijoa/ Uchuva/ Corozo/ Gulupa/ Mango/ Mora*
- AMURALLADA FIZZ** \$45.000  
La Guarería Guarozo, óleo de piña, limón, hierbabuena, clara y soda.
- GUARERÍA 66** \$40.000  
Mambe, cordial de mamoncillo, limón terminado en agua de rosas.
- SOUR** \$38.000  
La Guarería, limón y clara.  
*\*Elige: Feijoa/ Uchuva/ Corozo/ Gulupa/ Mango/ Mora/ Tomillo y hoja de coca*
- MANGO VICHE** \$42.000  
La Guarería Guarango, Campari, licor de chile ancho, mango viche, sal, tajín y mango.
- GIMLET ROSITA** \$44.000  
La Guarería Guamora, Ginebra Bombay, limón, mora silvestre y bitters de mora.

### MACIZO COLOMBIANO

- TANGARA** \$55.000  
Mezcal Unión, tamarindo, San Pellegrino Naturali Aranciata Rossa y mandrágora.
- MINCA** \$54.000  
Mezcal 400 conejos, Naiguatá, extracto de coco, moras silvestres y limón mandarino.
- FAROL DE QUIMBAYA** \$50.000  
Ginebra Bombay Sapphire, La Guarería Guaracuyá, maracuyá y reducción de mora.
- FRAILEJÓN** \$57.000  
Whisky Dewars 12 Años, Ron Bacardí 8 Años, chutney de uchuvas y cordial de hojas de coca ahumado en palos de manzano.
- ANDINO** \$54.000  
Ginebra Hendrick's, Tío Pepe, extracto de lulo especiado y cordial de hojas de coca.
- SILVESTRE** \$55.000  
Tequila Patrón Silver, Martini Rosso infundido en moras silvestres y bitters de mora, ahumado en palo santo para las buenas energías.
- PEÑON DEL GUATAPÉ** \$45.000  
Whisky Dewars 12 Años, jengibre, limón hidromiel de limonaria y Orange bitters.

### ALTIPLANO CUNDIBOYASENSE

- ROSITA BRAMBLE** \$50.000  
Ginebra Tanqueray, limón, almíbar, moras silvestres y panela.
- PANTANO DE VARGAS** \$51.000  
Vodka Ketel One, kiwi fresco, limón, Vermut Bianco infundido en albahaca y sirope de hierbas de azotea.
- SEMILLA DE LA MONTAÑA** \$51.000  
Ginebra Bombay Sapphire, óleo de fresa pimienta, kiwi y limón mandarino, , agua tónica San Pellegrino.
- VELVET** \$57.000  
Tequila Patron Silver, Ginebra Bombay, lyches, maceración de moras y polvo de hibiscus.
- SOUR 3 MONOS** \$51.000  
Whisky Monkey Shoulder, La Guarería Guamora, limón y sirope de hojas de coca.
- ZEZIL (ESPÍRITU)** \$55.000  
Ginebra Bombay, 472 Feijoa, La Guarería Guaijoa, almíbar, orange bitter.
- MADRE** \$54.000  
Whisky Dewars 12 Años, Mambe, , extracto de lulo especiado, pulpa de maracuyá, cordial de hojas de coca, jengibre y ahumado en poleo.
- ROSA HIGHBALL** \$52.000  
Whisky Glenfiddich 12 años, Saint Germain, moras y soda.
- MOJITO TIERRA** \$42.000  
Ron Sailor Jerry infundido en hojas de coca, moras silvestres, panela, hierbabuena y soda.

## CÓCTELES

### DE NUESTRA COSTA

- MALOCA** \$60.000  
Tequila Patrón Silver, coco, Naiguatá, jengibre y polvo de flor de hibiscus, ahumado en palo santo.
- LÜNAR** \$58.000  
Ginebra Hendrick's Lunar. 472 Piña, óleo de pina, extracto de pomelo rosado y pepino.
- BOLÍVAR** \$54.000  
Tequila Don Julio Blanco, sifón de espuma de corozo, ahumado en hoja de coca.
- CERREJÓN** \$54.000  
Whisky Buchanan's Two Souls, Amaretto Disaronno, mix gulupa y maracuyá, carbón activado.
- TAYRONA** \$52.000  
Mezcal Unión, cordial de mamoncillo, limón, clara, terminado con perfume de poleo y cardamomo, carta de la buena suerte y papel magia.
- SOMBRERÓN** \$51.000  
Whisky Buchanan's Two Souls, mix de coco y hoja de coca, Naiguatá, limón mandarino, San Pellegrino Ginger Beer, ahumado en coco deshidratado.
- KINTU** (OFRENDA A LA MONTAÑA) \$44.000  
Ginebra Bombay Sapphire, cordial de sandía, Vermut Bianco infusionado en albahaca, limón mandarino y terminado en mesa con espuma de hojas de coca.
- 1600** \$45.000  
Ron Sailor Jerry infusionado en hoja de coca, cordial de piña, limón mandarino, hojas de coca y papel magia.

### YAGÉ AMAZÓNICO

- GENOVEVA** \$52.000  
Ginebra Tanqueray Rangpur, sirope de jengibre, zumo de pomelo, terminado con Vino Espumoso Prosecco y polvo de oro.
- CINCO DE BOLÍVAR** \$53.000  
Whisky Buchanan's Two Souls, La Guarería Guarozo, Cachaza 51, corozo, limón, clara, perfume de poleo y cardamomo.
- SEK BUY** (PIDE UN DESEO) \$49.000  
Whisky Buchanan's Two Souls, Mezcal Unión, sirope de hoja de coca, Martini Bianco, Campari, papel magia ahumado en hojas de coca.
- 1985** \$52.000  
Tequila Don Julio Blanco, La Guarería Guarucha, 472 uchuva, cordial de hoja de coca, limón mandarino, clarificado y terminado en mesa con polvo de oro para la abundancia y buenas energías.
- NIKA** \$57.000  
Ron Zacapa Ambar, Licor 43, Vino Espumoso Prosecco, ahumado con esencia de romero y hoja de coca.
- GUACHE** \$45.000  
Ron Bacardí 8 años, Lulo, Saint Germain y sirope de hoja de coca. Ahumado en esencia de romero.
- TRAPICHE** \$45.000  
Ron Quimbaya Gold, La Guarería Guarango, tamarindo, mango viche, cordial de hoja de coca y zumo de limón.

### CLÁSICOS

- GIN & TONIC** \$46.000  
Ginebra Bombay Sapphire, La Guarería, agua tónica.  
*\*Elige: Corozo/ Tamarindo/ Frutos rojos/ feijoa/ Lulo/ Gulupa/ Sandía/ Flor de Jamaica/ Uchuva/ Lyches/ Mamoncillo*
- PALOMAS** \$50.000  
Tequila Patrón Silver y San Pellegrino Aranciata.  
*\*Elige: Gulupa/ Corozo/ Lulo/ Piña/ Toronja/ Mora/ Mamoncillo*
- NITRO MARGARITAS Y MARGARAS** \$57.000  
Tequila Don Julio Blanco, Cointreau y limón.  
*\*Elige: Mamoncillo/ Gulupa/ /Flor de Jamaica/ Hojas de coca*
- PISCO SOUR** \$52.000  
Pisco Quebranta, limón y clara.  
*\*Elige: Gulupa/ Hoja de coca/ Jengibre / Mamoncillo*
- MULAS MOSCOVITAS** \$57.000  
San Pellegrino Ginger Beer, limón y sirope de jengibre.  
*\*Elige: Vodka Grey Goose / Mezcal Montelobos/ Tequila 1800 Reposado / Whisky Buchanan's Two Souls*
- FASHIONED** \$57.000  
Bitters, azúcar y twist de naranja.  
*\*Elige: Bulleit Bourbon / Ron Quimbaya Artesanal / La Guarería Colombian tonic/*
- TINY** \$44.000  
*\*Elige: Dry / Vesper/ Dirty/ PornStar*
- CARAJILLO 43** \$44.000  
Base de café espresso Mesa de los Santos con Licor 43.
- APEROL SPRITZ** \$35.000  
Vino Espumoso Prosecco, Aperol, naranja fresca, soda.

### MOCKTAILS

- \$22.000
- Gulupa - Piña
  - Lyches - Sandía
  - Corozo - Mandarino
  - Lulo - Limonaria
  - Frambuesa - Arándanos
  - Mamoncillo - Mandarino

### REFAJOS

- REFAJO COLOMBIA** \$21.000  
Cerveza Club Colombia Rubia, Hipinto, piña, La Guarería Tomillo y Hoja de Coca.
- REFAJO DOÑA ROSITA** \$21.000  
Cerveza Club Colombia Rubia, Licor de Mora Artesanal, Hipinto, polvo de hoja de coca.

## BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES

### CERVEZAS

<b>NACIONAL BBC:</b>	
Cajicá Miel	\$18.000
Moncerrate Roja	\$18.000
Chapinero Porter	\$18.000

<b>DRAFT CLUB COLOMBIA</b>	
300 ml.	\$19.000
500 ml.	\$25.000

<b>INTERNACIONAL STELLA ARTOIS</b>	
Botella <sup>330 ml</sup>	\$19.000
Draft <sup>500 ml</sup>	\$30.000

<b>CORONA</b>	
Botella <sup>330 ml</sup>	\$20.000

### SODAS DE LA CASA

• Corozo	\$17,000
• Tamarindo	\$17,000
• Gulupa	\$17,000
• Mora	\$17,000
• Lulo	\$17,000
• Fresa-lyches	\$17,000
• Arándanos	\$17,000
• Frambusandía	\$17,000
• Lyches	\$17,000

### LIMONADAS

• Limonada de hoja de coca	\$18,000
• Limonada de Kola Hipinto	\$18,000
• Limonada de cocolechera	\$18,000
• Limonada de Mamoncillo	\$18,000

### JUGOS NATURALES

• Salpicón de Baudillia	\$21,000
• Mora y Hoja de Coca	\$18,000
• Maracumango	\$18,000
• Piña Tamarindo	\$18,000

### OTRAS BEBIDAS

• Coca Cola <sup>300 ml.</sup>	\$10.000
• Agua Hatsu con gas o sin gas <sup>300 ml.</sup>	\$11.000
• Aqcuá Panna <sup>505 ml.</sup>	\$19.000
• San Pellegrino <sup>505 ml.</sup>	\$19.000
• Tónica San Pellegrino	\$16.000

### CAFÉS E INFUSIONES

#### MOMENTO DEL CAFÉ CON MESA DE LOS SANTOS

*cu Mesa  
de los  
Santos*

4 TAZAS

• V60. Caturra + HR 61	\$25.000
• V60 Café frío frutos rojos	\$28.000
• V60 Café frío cítrico	\$30.000
• Cold Brew de gulupa	\$16.000
• Cold Brew de lyches	\$17.000

• Prensa francesa. Caturra + HR61	\$23.000
-----------------------------------	----------

• Cocafé	\$8000
• Café Espresso	\$8000
• Café Americano	\$8000
• Cocachino	\$10.000
• Cappuccino o Latte	\$9000
• Café Finca <sup>2 Tazas</sup>	\$14.000

#### INFUSIONES DE LA CASA

• Mate colombiano	\$6.000
• Frutos rojos	\$6.000
• Hierbas de la Huerta	\$6.000
• Matcha diosa	\$9,000
• Chai Esmeralda Diosa	\$9,000
• Chai Zafiro	\$9,000

\*Adiciones 1 Onz

Baileys	\$9.000
Amaretto Disaronno	\$13.000
Frangelico	\$12.000
Licor 43	\$15.000
Contreiu	\$11.000



## LICORES

BUCHANAN'S

TEQUILA  
Don Julio

### WHISKY

	Trago	Botella
Buchanan's 12	\$40.000	\$420.000
Buchanan's 18	\$60.000	\$650.000
Buchanan's Master	\$48.000	\$500.000
Buchanan's Two Souls	\$50.000	\$530.000
Johnnie Walker Double Black	\$55.000	\$600.000
Johnnie Walker Black Label	\$40.000	\$420.000
Old Parr 12	\$40.000	\$420.000
Chivas 12	\$40.000	\$400.000
Chivas Extra	\$44.000	\$460.000
Chivas 18	\$60.000	\$650.000
Iwai Mars Whisky Japones	\$60.000	\$630.000
Monkey Shoulder	\$40.000	\$400.000
Dewars 12	\$39.000	\$390.000
Dewars 15	\$43.000	\$440.000

### SINGLE MALT

	Trago	Botella
Singleton 12	\$44.000	\$450.000
Singleton 15	\$53.000	\$550.000
Singleton 18	\$68.000	\$680.000
Glenfiddich 12	\$44.000	\$450.000
Glenfiddich 15	\$53.000	\$550.000
Glenfiddich 18	\$71.000	\$700.000
Glenlivet Founders	\$40.000	\$420.000
Macallan 12 Triple Cask	\$70.000	\$720.000
ARDBEG	\$83.000	\$900.000
Glenmorngie La Santa	\$52.000	\$520.000
Glenmorangie Malta Original	\$51.000	\$520.000
Glenmorngie Nectar Doir	\$69.000	\$700.000
The Balvenie 12	\$51.000	\$500.000
The Balvenie 14	\$57.000	\$550.000

### IRISH&BOURBON

	Trago	Botella
Bulleit Bourbon	\$38.000	\$380.000
Bullet Rye	\$36.000	\$360.000
Jack Daniels N7	\$36.000	\$360.000
Jack Daniels Gentleman	\$41.000	\$410.000
Jack Jameson Irish	\$33.000	\$330.000

### RON

	Trago	Botella
Zacapa 23	\$50.000	\$520.000
Zacapa Ambar	\$45.000	\$460.000
Bacardi 8 Años	\$35.000	\$340.000
Santa Teresa 1796	\$46.000	\$470.000
La Hechicera	\$44.000	\$450.000
La Hechicera Banano	\$49.000	\$480.000
Sailor Jerry	\$32.000	\$300.000
Diplomatico Planas	\$33.000	\$340.000
Diplomatico Mantuano	\$30.000	\$300.000
Diplomatico Reserva Exclusiva	\$37.000	\$360.000
Flor De Caña 12 Años	\$35.000	\$370.000
Flor De Caña 18 Años	\$48.000	\$450.000
Flor De Caña 15 Años	\$130.000	\$1.500.000

### GIN

	Trago	Botella
Tanqueray	\$36.000	\$350.000
Tanqueray Ten	\$53.000	\$520.000
Tanqueray Rangpur	\$40.000	\$400.000
Bombay Sapphire	\$36.000	\$350.000
Bombay Bramble	\$38.000	\$360.000
Hendrick's	\$54.000	\$510.000
Hendrick's Lunar	\$60.000	\$600.000
Hendricks's Orbium	\$61.000	\$600.000
Monkey 47	\$52.000	\$500.000
Selva Gin	\$35.000	\$350.000

### TEQUILA & MEZCAL

	Trago	Botella
Don Julio Blanco	\$55.000	\$550.000
Don Julio Reposado	\$58.000	\$600.000
Don Julio Añejo	\$61.000	\$630.000
Don Julio 70	\$68.000	\$700.000
Maestro Dobel	\$67.000	\$690.000
Patron Reposado	\$59.000	\$600.000
Patron Silver	\$54.000	\$540.000
Patron Añejo	\$61.000	\$620.000
1800 Silver	\$44.000	\$440.000
1800 Reposado	\$49.000	\$480.000
Mezcal Amores Espadin	\$49.000	\$480.000
Mezcal Amores Cupreata	\$57.000	\$580.000
Mezcal Union Joven	\$42.000	\$420.000
Mezcal Union El Viejo	\$48.000	\$460.000
Mezcal Montelobos	\$59.000	\$600.000
Mezcal 400 Conejos	\$47.000	\$470.000

### VODKA

	Trago	Botella
Ketel One	\$48.000	\$470.000
Belvedere	\$50.000	\$500.000
Grey Goose	\$49.000	\$480.000
Tito's	\$42.000	\$430.000


### 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
Martini	\$25.000
Frangelico	\$25.000
Cognac Hennessy VSOP	\$57.000
Ancho Reyes	\$20.000
Grappa Riserva	\$25.000
Fernet	\$20.000
Cachaza	\$20.000
Aguardiente Tierra	\$15.000
Aguardiente Antioqueño Azul	\$17.000



VINOS

VINOS




## VINOS

 *Recomendado del sommelier*




### ESPUMOSOS

Chandon Brut	\$180.000
Undurraga	\$180.000
Chandon Rosé	\$200.000
Prosecco Cabert	\$220.000
Segura Viudas	\$220.000
Prosecco Zonin	\$220.000
 Anna Codorniu Blanc	\$220.000
Prosecco Macchio	\$230.000
 Prosecco Malibrán	\$230.000
Juve Camps Cinta Purpura	\$280.000
Chandon Magnum	\$360.000
Ferrari Rosé	\$450.000
Môet Chandon Brut	\$790.000
Veuve Clicqout	\$820.000
Môet Chandon Ice	\$990.000
Ruinart	\$1.100.000
Dom Perignon	\$3.800.000

### FORTIFICADO


	Copa
Morande Late Harve	\$30.000
 Viñamar	\$30.000
Brandy Domecq 8 Años	\$30.000
Jerez Solera 1847	\$30.000
Porto Ruby	\$32.500
Porto Tawny	\$32.500
Jerez Alfonso Sherry	\$34.000
 Jerez Viña AB	\$34.000
Jerez Tío Pepe	\$37.000
 Brandy Hennessy VS	\$38.000
Brandy Don Pedro 12 Años	\$55.000
Royal Tokaji Furmit	\$98.000
Graham 10 Años	\$98.000
Brandy Hennessy VSOP	\$98.000

### ROSADOS


ARGENTINA	
Anima Rosado Malbec	\$200.000
Desquiciado Rosé	\$200.000
Piedra Negra Rosé	\$220.000
AUSTRIA	
Hiedler Weine Rosé	\$220.000
Heinrich Zweigelt	\$220.000
CHILE	
Otazu Rosado	\$220.000
Marques Concha y Toro Rosé	\$266.000
ESPAÑA	
 Ramón Bilbao Rosé	\$220.000
Marques Caceres Rosado	\$220.000
Muga Rosé	\$230.000
 Hito Rosé	\$230.000
FRANCIA	
 Chateau Pesquie	\$220.000
Barton & Guestier Rosé	\$220.000
Les Jolies Follies	\$230.000
Mouton Cadet Rosé	\$230.000
Barton & Guestier Rosé Magnum	\$390.000
Whispering Angel	\$395.000
ITALIA	
Rocca di Montemasi	\$220.000
12 Messo Rosado	\$220.000

 **RECOMENDADO DEL SOMMELIER**

## VINOS

 *Recomendado del sommelier*


### BLANCOS

<b>ALEMANIA</b>	
Witman Trocken	\$230.000
<b>ARGENTINA</b>	
Anima Blanco	\$200.000
 Desquiciado Blanco	\$200.000
Killka Chardonnay	\$220.000
Piedra Negra Blanco	\$220.000
Zuccardi Seria A Blanco	\$220.000
 Trivento White Malbec	\$220.000
Terrazas Chardonnay	\$230.000
Rutini Gerwuztraminer	\$230.000
Eggo Blanc De Cal	\$285.000
Luigi Bosca De Sangre B	\$290.000
<b>AUSTRIA</b>	
Hiedler Weine Blanco	\$220.000
Loimer Riesling	\$220.000
<b>BRASIL</b>	
Salton Paradoxo Chardonnay	\$220.000
<b>CHILE</b>	
Casa Del Bosque Blanco	\$220.000
 Cool Coast Sauvignon Blanc	\$220.000
Medalla Real	\$240.000
Marques De Casa Concha - Blanco	\$280.000
 Undurraga Th Sauvignon Blanc	\$335.000
Amelia Chardonnay	\$660.000
<b>ESPAÑA</b>	
Sangre De Toro o%	\$190.000
 Ramón Bilbao Blanco	\$220.000
Portia Verdejo	\$220.000
Protos Verdejo	\$220.000
Marques Caceres	\$220.000
Mar De Ons	\$240.000
Viña Esmeralda	\$240.000
El Zarzal	\$280.000
 Pazo De San Mauro	\$280.000
Mar De Frades	\$320.000
Tomás Postigo - Verdejo	\$402.000
Pazo Barrantes	\$500.000
Capellania	\$670.000
<b>ESTADOS UNIDOS</b>	
Chateau Ste. Michelle	\$220.000
 Decoy Chardonnay	\$300.000
Robert Mondavi Winery	\$450.000
<b>FRANCIA</b>	
Chateau Bonnet	\$230.000
Mouton Cadet Blanc	\$230.000
 Louis Latour - Chablis	\$430.000
<b>ITALIA</b>	
Orvieto Blanco Toscana	\$180.000
Celledoni Friulano	\$200.000
 CA Bolani Sauvignon Blanc	\$230.000
Danzante Pinot Grigio	\$180.000
 Il Carpino - Bianco	
<b>NUEVA ZELANDA</b>	
Framingam Riesling	\$330.000
Cloudy Bay	\$510.000
<b>PORTUGAL</b>	
Reguengos Blanco	\$220.000

 **RECOMENDADO DEL SOMMELIER**



## VINOS

 *Recomendado del sommelier*

### TINTOS

#### ARGENTINA

Domaine Busquet Malbec	\$220.000
 Killka Malbec	\$220.000
Humberto Canale Pinot Noir	\$220.000
Desquiciado Tinto	\$200.000
Lagarde	\$230.000
Alma Negra Blend	\$240.000
Anima Reserva	\$250.000
Terrazas Cabernet	\$250.000
Durigutti	\$250.000
Septima Obra	\$260.000
 Zuccardi Q	\$260.000
Eggo Filoso Pinot	\$285.000
Eggo Franco	\$285.000
Luigi Bosca De Sangre	\$290.000
 Desquiciado Reserva Tinto	\$320.000
Riccitelli - Malbec	\$330.000
El Enemigo Bonarda	\$330.000
Septima Gran Reserva	\$330.000
Trivento Golden Reserve	\$335.000
Durigutti Proyecto Las Compuertas	\$375.000
Luca Malbec	\$360.000
Emma Bonarda	\$380.000
San Pedro Yacochuya	\$430.000
 José Zuccardi	\$455.000
Rutini Altamira	\$460.000
Angelica Zapata Cabernet Franc	\$470.000
 Zuccardi Concreto - Paraje Altamira	\$500.000
Salentein Numina - Valle De Uco	\$510.000
Terrazas - Grand Malbec - Cordillera De Los Andes	\$635.000
Porfiado - Pinot Noir - Tupungato	\$790.000
Trivento Eolo - Lujan De Cuyo	\$1.000.000
El Gran Enemigo - Gualtallary	\$1.200.000




#### AUSTRIA

Heinrich Blaufrenkish	\$220.000
Heinrich Zweiglet	\$220.000



#### BRASIL

Salton Paradoxo Pinot Noir	\$220.000
----------------------------	-----------


#### CHILE

Indomita	\$220.000
Diablo	\$220.000
Casa Silva - Los Lingues-	\$220.000
 Morande Reserva Carmenere	\$230.000
J Bouchon Block Series	\$245.000
Casas Del Bosque	\$266.000
Marques De Casa Concha	\$280.000
Undurraga Th Carmere	\$330.000
Marques De Casa Concha - Black Label	\$350.000
 Undurraga Th Pinot Noir	\$360.000
Coyam	\$390.000
Triple C	\$430.000
 Marques Casa Concha - Heritaje - Puente Alto	\$635.000
Terrunyo Carmenere - Peumo	\$650.000
Pewen Carmenere - Apalta	\$750.000
Casa Real Cabernet Sauvignon - Alto Jahuel	\$1.400.000
Don Melchor Cabernet Sauvignon - Puente Alto	\$2.220.000
Almaviva Cabernet Sauvignon - Puente Alto	\$4.000.000





#### FRANCIA

Maison Castel Pinot Noir	\$220.000
Georges Duboeuf	\$220.000
 Belleruche - Cotes Du Rhone	\$220.000
Barton & Guestier - Bordeaux	\$230.000
 Mouton Cadet - Saint Emilion	\$260.000
Ropiteau - Bourgogne	\$360.000
Corton - Grand Cru - Cote De Baune	\$1.250.000

## VINOS

 *Recomendado del sommelier*





### ESPAÑA

Ramón Bilbao Organico - Rioja	\$220.000
El Coto- Rioja	\$220.000
Enate Blend - Sotomontano	\$230.000
Finca Resalso - Emilio Moro - Ribera Del Duero	\$240.000
 Hito - Ribera Del Duero	\$240.000
Prima - Toro	\$260.000
Cepa Gavilan - Ribera Del Duero	\$260.000
El Coto Imaz - Rioja	\$260.000
 Ramón Bilbao Reserva - Rioja	\$280.000
Pago Capellanes Joven - Ribera Del Duero	\$285.000
Dehesa La Granja - Ribera Del Duero	\$285.000
Camins Del Priorat - Priorat	\$350.000
Condado De Haza - Ribera Del Duero	\$370.000
Pago De Otazu - Navarra	\$330.000
Muga Reserva - Rioja	\$395.000
Marqués De Murrieta - Rioja	\$390.000
 Marqués De Vargas - Rioja	\$390.000
Emilio Moro - Ribera Del Duero	\$395.000
Cepa 21 - Ribera Del Duero	\$395.000
Pesquera Crianza - Ribera Del Duero	\$500.000
Tomás Postigo - Ribera Del Duero	\$550.000
Marqués De Vargas Gran Reserva - Rioja	\$650.000
Malabrigo - Ribera Del Duero	\$670.000
 Mauro- Tudela Del Duero	\$680.000
Malleolus - Ribera Del Duero	\$690.000
San Román - Toro	\$750.000
Marqués De Vargas Magnum - Rioja	\$750.000
Pesquera Reserva - Ribera Del Duero	\$770.000
Dalmau Blend - Rioja	\$1.500.000
Castillo Ygay - Rioja	\$2.300.000


### ESTADOS UNIDOS

Match Book - Petit Verdot	\$220.000
Joel Gott Cabernet	\$230.000
Robert Mondavi Cabernet	\$230.000
Joel Gott Pinot Noir	\$230.000
A To Z Pinot Noir	\$230.000

### ITALIA

Ciu Ciu Bacchus	\$220.000
 Ciu Ciu Gotico	\$220.000
Franz Hans Sofi	\$220.000
Poggio Badiola	\$220.000
12 Messo Tinto	\$220.000
Sasseo	\$220.000
 Casa E Chiesa	\$220.000
Ca Bolani Cabernet Franc - Friulli Venecia Julia	\$220.000
Castello Del Poggio Barbera De Asti	\$230.000
Castello Del Poggio Dolcetto	\$230.000
Rocca De Montemasi - La Focaie - Marema Toscana	\$240.000
Castiglioni - Chianti Doc	\$245.000
Feudi San Giorgio	\$245.000
 Regolo Ripasso	\$260.000
Fonterutoli	\$330.000
 Massi Campofiorini	\$350.000
Sartori Amarone - Verona	\$480.000
Nipozzano - Chianti Riserva Docg	\$520.000
Amarone Zonin - Verona	\$530.000
Tenuta Del Cerro - Brunello	\$820.000

### PORTUGAL


 Reguengos Vermelho	\$220.000
Reguengos Reserva	\$240.000
Garrafeira	\$480.000

### URUGUAY





Garzon - Tannat	\$200.000
-----------------	-----------



## VINOS

 *Recomendado del sommelier*

### CASA LOUIS VUITTON AND MÔET HENNESSY

	Trago	Botella
	\$52.000	\$520.000
	\$55.000	\$500.000
	\$57.000	\$560.000
	\$65.000	\$670.000
	\$83.000	\$900.000
	\$38.000	\$220.000
	\$98.000	\$580.000
	<b>Botella</b>	
	\$180.000	
	\$200.000	
	\$230.000	
	\$250.000	
	\$360.000	
	\$395.000	
	\$510.000	
	\$790.000	
	\$820.000	
	\$990.000	
	\$1.100.000	
	\$3.800.000	

GRACIAS POR VISITANOS



**TIERRA**

CHAPINERO  
CALLE 66 #4A-31  
CONTACTO: 3223622726



**TIERRA · ROCA**

ZONA T  
CALLE 84A #12A-32  
CONTACTO: 3106311949



**ROCA**

CHAPINERO  
CALLE 68 #6-96  
CONTACTO: 3118850495  
[@rocapanyhelado](#)

\*\*\*

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](mailto:contactenos@sic.gov.co).

- Síguenos en Instagram: [@tierrarestaurante](#)
- Diseñado por: The Boy Creative, 2023