



TIERRA

Instagram icon @tierrarestaurante



MENÚ DIGITAL 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



 Vegetariano

 Ligeramente picante

 Picante medio

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

• Síguenos en Instagram: @tierrarestaurante • Diseñado por: The Boy Creative, 2025



Primer Paso

Primer paso Cocina Nikkei Colombiana

Nuestra interpretación local de la cocina Nikkei, con ingredientes y alma Colombiana.

GUNKAN X4 UND

Pídelo con plátano maduro, alga o mango biche.

- Corvina** \$38.000
En alioli japonesa, masago de mora, crema de campo y tierra de nori.
- Jaiba** \$45.000
Acevichada con alioli de ají amarillo, quinua crocante y masago.
- Coco y jalea** \$52.000
Con arroz de coco, queso Philadelphia soya, tartar de corvina, camarón apanado y acevichada.
* Bocado extra: \$12.000

NIGIRI X4 UND

- Trucha ahumada
En hierbas de la huerta** \$25.000
Ponzu de lulo, queso soja, cubo de lulo, cristal de limón e hinojo.
- Salmón al ahumado** \$27.000
Sellado con marinada carbón, suero, chalquita de mango y quinua crocante.
- Asado de tira** \$25.000
Hogao, huevo de codorniz cocido, asado de tira rostizado, queso y crema de campo.

OSHI CROCANTE X4 UND

- Pollo agridulce** \$30.000
Con suero Costeño y crispetas de coca.
- Panceta** \$33.000
Acevichada, crema de campo y crocantes de camote.
- Corvina** \$35.000
En tartar con alioli japonesa, crema de campo, masago de mora y furikake.

MAKI

- Handroll Langostino y coco** x2 UND \$46.000
Arroz de sushi con coco, alga nori, queso, plátano maduro, hogao, suero y crema de campo.
- Panceta acevichada** x10 UND \$42.000
Con aguacate, queso Philadelphia, plátano maduro y panela, ahumado en hoja de plátano, bañado en suero y bocadillo.
- Salmón crocante** x10 UND \$42.000
Apanado en panko, palmito encurtido, queso Costeño frito, aguacate, tartar de salmón, crema de campo y crocantes de camote.
- Jaiba y atún** x10 UND \$55.000
Con jaiba acevichada, aguacate, queso Philadelphia soya, plátano maduro, con tartar de atún, masago y cebollín.
- Pulpo y camarón** x10 UND \$57.000
Con plátano maduro, queso Philadelphia, camarón en tempura, tierra de aceituna, salsa de ají amarillo y coco.
- Encocado de asado de tira** x10 UND \$51.000
Con arroz de sushi de coco, asado de tira, queso costeño frito, ensaladilla cítrica y crocante de plátano verde. Ahumado en coco.
- Salmón y aguacate** x10 UND \$44.000
Arroz de sushi, bastones de salmon, queso filadelfia, maduro, abanico de aguacate, crocante de plátano verde y teriyaki de panela.

GYOSAS X5 UND

Inspirados en las gyosas tradicionales con producto colombiano.

- Camarón y cerdo** \$35.000
Con vegetales, maduro, cerdo y camarón salteado.
- Pipian sobrebarriga** \$37.000
A base de papa criolla y maní con sobrebarriga en hogao.

TACO NORI X2 UND

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

- Tartar de corvina o atún \$40.000
- Jaiba acevichada \$50.000



CRUDOS Y CEVICHEs

- 🔥 Criollo** \$45.000
Pesca del día y camarón en leche de tigre de rocoto con limón mandarino, suero, masago de mora y crocantes de plátano maduro.
- 🔥 Criollo peruano** \$44.000
Pesca del día, ají amarillo, camote y maíz.
- Mango y gulupa con helado** \$46.000
Pesca del día, leche de tigre con gulupa y mango, suero Costeño, aguacate tatemado, tomate perla, mora fresca, polvo de hoja de coca terminado con helado de uchuva y leche de tigre.
- Cartagenero** \$40.000
Camarones salteados con salsa golf y suero, pulpo en salsa anticuchera, quinua 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 de coco** \$50.000
Corvina, pulpo anticuchero, aguacate, mango, leche de tigre de coco y patacones.
- 🔥 Jalea con aguacate** \$62.000
Pescado blanco, camarón apanado, calamar, pulpo anticuchero y almejas, con leche de tigre y salsa acevichada, crocantes de yuca y suero.
- Mixto de lulo** \$52.000
Pesca del día, camarón apanado, cubos de lulo y pepino tatemados, leche de tigre de lulo, crocantes de mango y ají criollo.
- Tataki de atún y tamarindo** \$55.000
En costra de maíz y ajonjolí, cremoso de suero Costeño y tamarindo, aceite de achiote y wakame.
- 🌿 Tartar de pescado** \$42.000
Con tierra andina, crema de campo, tomates tatemados y tortilla artesanal de maíz.



Primer paso

SABORES DE LA TIERRA

- 🌿 **Queso Paipa crocante** \$30.000
 Asado con finas hierbas y hoja de coca, mermelada uchuva, mora fresca y semillas de girasol garrapiñadas.
- 🌿 **Marzorca de la Sabana desgranada** \$30.000
 Cremoso de mix de quesos, maíz choclo, suero Costeño, togarashi, mix crocante andino y brotes de cilantro acompañado de crocantes de yuca.
- 🔥 **Frenesí de maíz** \$30.000
- 🌿 Arepa de choclo en cremoso de suero costeño y queso Paipa, crocantes de maíz y jalapeños encurtidos en panela. Ahumado en hoja de plátano.
- 🔥 **Burrata caliente** \$45.000
- 🌿 Salsa tatemada, maíz choclo, tomates en conserva, kale crocante, bañada en cremoso de queso ahumado. Acompañado de pan de maíz.
- 🌿 **Coliflor** \$35.000
 Coliflor rostizada con panela, hummus de suero Costeño, aderezo de queso, wasabi y aceite de ají tatemado.
- 🔥 **Pulpo al carbón** \$60.000
 Puré de plátano maduro y ají amarillo, hogao panka, ensaladilla cítrica con aceite de alverja y crocantes de maíz con alga nori.
- Patacones** ^{x3 und} \$39.000
 Con hogao y suero.
- Bocadillo de cerdo** \$44.000
 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** \$44.000
 Cubos de panceta crocante con salsa de yuca y suero, con crema de campo y chalaquita de cebolla encurtida.
- Albondigas de camarón y corvina** ^{x4 und} \$45.000
 En salsa de cazuela, leche de coco y aceite de ajonjolí acompañada de pan de maíz.
- Albondigas de res y cerdo** ^{x4 und} \$42.000
 Rellenas de plátano maduro, salsa de hogao y ají panka, gratinada con mix de queso acompañada de pan.
- 🌿 **Empanada de maíz y setas** ^{x3 und} \$30.000
 Duxelle de setas maíz dulce, setas salteadas en anticuchera y queso Paipa.
- 🔥 **Empanada de asado de tira** ^{x3 und} \$40.000
 Rellena de asado de tira, papa criolla y hogao.
- 🔥 **Empanada de pulpo y camarón** ^{x3 und} \$45.000
 Con salsa anticuchera y queso doble crema.

- Carimañolas** ^{x3 und}
 Con queso doble crema, hogao y ají de mora.
 - Con chorizo de cerdo \$32.000
 - Con sobrebarriga \$34.000
- Bombas de maduro** ^{x3 und}
 Frito de maduro relleno con queso doble crema.
 - Con pollo agridulce \$30.000
 - Con panceta acevichada \$34.000
- Mini pan de bono con asado de tira** \$30.000
 Huevo de codorniz y coulis de tomate.
- Galletas de choclo con asado de tira** ^{x2 und} \$34.000
 Con ensaladilla cítrica y salsa de panela.
- Galletas de choclo con jaiba acevichada** \$48.000
 Con leche de tigre de suero Costeño.
- Arepa Santandereana con suero camarón** \$40.000
 Camarones salteados en suero y ajo, cilantro, chalaquita y ensaladilla.
- Arepa Santandereana con costillas de cerdo** ^(300gr) \$56.000
 Costillas de cerdo en BBQ de guayaba, suero y ensaladilla.

SOPAS

- Sopa patacón y res** \$48.000
 Caldo de pollo, arveja, papa criolla, guascas, crema de leche, alcaparra frita y cilantro. Acompañado de arroz blanco, ajonjolí y aguacate.
- Cazuela de pesca y mariscos** \$78.000
 Cubos de pescado, pulpo, tubos de calamar, camarón, bisque de langosta, hogao, leche de coco y cubos de yuca. Acompañada de arroz de coco, suero y crocante de plátano verde.



Segundo paso

Segundo paso

RES

Según disponibilidad

IMPORTADA

- Tapa de cuadril angus argentino (400 gr) \$140.000
- Bife angosto angus argentino (400 gr) \$160.000
- Bife ancho angus argentino (400 gr) \$180.000
- New york certified angus beef® (400 gr) \$200.000
- Entrañita certified angus beef® (250 gr) \$170.000

Guarniciones a elección (x2)

- Papitas criollas con hogao y suero.
- Croquetas de yuca y queso.
- Aborrajados de maduro con bocadillo y queso.
- Arroz con cucayo, maíz, arveja y plátano maduro.
- Lasagna de maduro, salsa de hogao, queso Paipa y cebollín.
- Ensalada de campo con vinagreta de corozo.

* Guarnición adicional: \$14.000

NACIONAL

Asado de tira (350 gr) \$70.000

Costilla de res en cocción lenta, bañada en glace y panela, con maíz, frijol salteado y cremoso de plátano maduro con ají amarillo.

*Según disponibilidad.

Sobrebarriga gratinada (400 gr) \$70.000

Sobrebarriga en cocción lenta, hogao y ají panka, gratinada en mix de quesos, cebolla crocante y suero. Acompañado de criolla crocante y chalaquita.

Lomo relleno de queso (200 gr) \$80.000

Baby beef nacional, relleno de queso mozzarella, salsa de champiñones salteados y demiglase. Acompañado de aligot de papa criolla con Paipa y ensalada de campo.

Churrasco (400 gr) \$130.000

Base de salsa tatemada, demiglase, chimichurri, ensaladilla, cremoso de yuca y suero.

SALTADOS

Lomo saltado (140 gr) \$60.000

Salteado de lomo fino con vegetales y papa nativa. Acompañado con huevo y arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja.

Lomo criollo saltado (140 gr) \$60.000

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 camarón saltado (140 gr) \$70.000

Salteado de lomo fino, camarón y vegetales en salsa lomo y glace, mazorca baby y papa criolla. Acompañado con huevo y arroz con ajonjolí y aguacate.

CERDO

Chuletas de cerdo (240 gr) \$60.000

A la parrilla, en cremoso de maíz y sake, con ensaladilla y suero. Acompañado de milhoja de plátano maduro con BBQ de guayaba y queso.

Milanesa de cerdo (300 gr) \$58.000

Milanesa de bondiola de cerdo, acompañada de ensalada cesar, queso Paipa, tomates asados, crotones y aderezo cesar con suero.

Panceta crocante ahumada (350 gr) \$58.000

Con cremoso de yuca, melao y ensaladilla citrica.

Rack de costilla (500 gr) \$75.000

Marinadas en BBQ con cítricos y aromáticos, BBQ de guayaba, maíz pira dulce, suero Costeño y acompañada de milhojas de yuca.

PESCA FRESCA

Pesca encocada con langostino (220 gr) \$82.000

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. * Con salmón: \$85.000

Pesca con bisque y mariscos (300 gr) \$85.000

Corvina asada con calamar, pulpo y almejas en bisque de langosta, crema de coco, hogao y arroz de coco con crocantes de plátano verde.

Salmón rostizado con lasagna de maduro (200 gr) \$80.000

Salmón rostizado con almejas, ensaladilla y salsa acevichada, acompañado de lasagna de pasta y maduro con queso y hogao.

Trucha crocante (200 gr) \$48.000

Con cremoso de papa criolla, ensaladilla de cucamelón y tomate perla, acompañada de hogao.

*según disponibilidad.

Trucha entera en hoja de plátano (600 gr) \$65.000

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.

POLLO

Pollo al trapiche (180 gr) \$50.000

En reducción de panela con hummus de suero costeño y vegetales cítricos.

*Pídelo con atún fresco según disponibilidad. *\$65.000

Cucayo de gallina (180 gr) \$54.000

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) \$65.000

Medio pollo marinado en ají panka y especias, con papa criolla y tomates perla rostizados.



Segundo paso

ARROCES DE LA CASA

Chaufa de panceta y camarón \$56.000
Arroz saltado con panceta parrillada y camarones.

Arroz con cucayo y asado de tira ⁽³⁵⁰⁾ \$52.000
Costilla de res en cocción lenta laqueada con glase y panela. Acompañado con arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja y ensaladilla con encurtidos.

Arroz con lomo y camarones ⁽²⁴⁰⁾ \$60.000
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 \$66.000
Salteado con vegetales, crema de campo, camarón, jaiba acevichada, almejas y pulpo al carbón.

Arroz con coco y pollo ^(400 gr) \$75.000
Arroz al horno, pechuga ahumada con arroz de coco, suero, plátano maduro y chalaquita.

Arroz con panceta \$70.000
Arroz al horno, panceta ahumada crocante, chalaquita, cremoso de yuca, mix asiático y salsa Nikcol.

Cremoso de jaiba \$65.000
Arroz en cremoso de vegetales y queso Paipa, espárragos, almejas y jaiba acevichada.

Cremoso de pulpo y camarón \$68.000
Arroz en cremoso de vegetales, huevo de codorniz, quinua crocante.

PASTAS

Canelones de setas y burrata \$60.000
Con mix de quesos, cremoso de hogao, tierra de aceituna negra, ensaladilla de misuna y cebolla ocañera.

Canelones de jaiba \$62.000
Acevichados, en salsa cítrica, gratinados con queso Paipa, hoja de coca y panela. Acompañado de pan de maíz.

Ñoquis de maduro \$28.000
Ñoquis de plátano maduro, salsa napolitana, crocante de arroz, suero Costeño y queso Paipa.
• Camarón \$36.000

Sorrentinos de asado de tira \$56.000
Con plátano maduro, en salsa de estofado y aceite de achiote, gratinados con queso Paipa y hoja de coca. Acompañado de pan de maíz.

Lasagna de trucha \$45.000
Paña de mambe, ragu de trucha, queso Paipa, queso mozzarella y acompañada de pan de maíz.

ENSALADAS

Salmón y corozo \$58.000
Ensalada de mix de mizuna, salmón a la parrilla, supremas de naranja, mandarina y toronja, esferificación de corozo, vinagreta de corozo y arroz crocante.

Burrata y fetuccini de mango biche \$52.000
Encurtido en mora, cremoso de uchuva, semillas de girasol, tomates perla y duraznos tatemados.
• con pollo ^(180 gr) \$58.000
• con salmón ^(200 gr) \$75.000

VEGETARIANO

Gunkan de palmito ^(Vegano) \$32.000
Acevichado con mango, suero, panela y tierra de aceituna.

Setas al carbón \$28.000
Orellana parrillada, portobello apanado y parís a la parilla, chimichurri, mazorca baby, tierra de aceituna y crema de campo.

Arroz vegetariano \$42.000
Arroz salteado con vegetales en hogao y soya, coliflor rostizada, crema de campo, suero costeño y palmito ahumado con panela, relleno de hummus y quinua crocante.

MENÚ INFANTIL

Nuggets con noodles \$32.000
Con salsa napolitana.

Lomito saltado \$38.000
Con arroz, papas nativas y tomate perla.

Fish & ships \$38.000
Pescado apanado con papas nativa.

Sopa de verduras \$28.000
Base de caldo de pollo, cubos de pechuga, vegetales y pasta.





Postres

Merengón \$22.000

Entre capas de merengue, rellena de un cremoso de guanábana, cubierta de almendra garrapiñada. Coulis de frutos rojos, namelaka banana caramelizada, helado de arequipe sobre una base de crumble de almendra y oblea.

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, y espuma de kumis. Polvo de hoja de coca y mora, fresa y Flores comestibles.

Mil hoja 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.

Frailejón de lulo y chocolate \$24.000

Tronco de chocolate al 53%, relleno de un bizocho tres leches de cacao, compota de lulo y hierbabuena, coulis de lulo y panela, espuma de milo, hojas de chocolate, sobre una tierra de cacao y milo, musgo de hoja de coca y flores comestibles.

Pasión tropical \$24.000

Crema pastelera de pistacho, falso coco, cremoso de gulupa y maracuya, coulis de coco, mango ozmotizado en miel y hierbas dulces, coco tostado y flores comestibles.



Bebidas



TIERRA ANCESTRAL

Hoy recurrimos a nuestros ancestros como forma de conocer nuestro territorio en busca de la reivindicación de la hoja de coca, un esfuerzo al que nos unimos como gremio para exaltar las bondades de nuestra región y transmitir a través de nuestra propuesta de coctelería la magia que viaja por un país rico en diversidad, cultura, identidad y que representa lo mejor de América Latina.

Esta propuesta se construye con el deseo de representar nuestra tierra campesina y hacer un homenaje al desarrollo de sus comunidades.

¡Embárcate en este viaje sensorial con nosotros y déjate cautivar por los sabores y aromas auténticos de nuestra TIERRA!

Cócteles

DE AUTOR

Trópico \$45.000
Tequila Don Julio Blanco, coco, hoja de coca, cítricos, lamina de coco fresco y panela.

* Upgrade: Don Julio 70 \$68.000

Mma (Madre Tierra en Wayuunaiki) \$50.000
Don Julio Blanco, Licor de mandarina artesanal, uchuva, gelatina de uchuva y hoja de coca.

Flora \$45.000
Tequila Patrón Silver, maracuyá, vainilla, Cinzano To Spritz y merengue de maracuyá.

Costero \$43.000
Tequila 1800 Silver, Martini Bitter, corozo Costeño, limón mandarina y caviar afrutado.

Nativo \$40.000
Mezcal Unión Joven, Martini Extra Dry, mamoncillo, mandarina, manzanilla, cítricos y goma de mamoncillo.

Carmín \$44.000
Mezcal Unión Joven, arándanos, toronja y Mil976 toronja.

Llano \$43.000
Vodka Ketel One, Martini Extra Dry, sandía, toronja, hoja de coca y esfera de sandía.

Valle \$43.000
Vodka Grey Goose, Martini fiero, Piña oro miel, limón mandarina y crocante de piña.

Lyche Kay \$40.000
Vodka Ketel One, lyches, soda de rosas y polvo de mora.



En-Cundi \$40.000
Tanqueray Gin, uchuva, toronjil, cítricos, gelatina de Guarucha y aceites de hoja de coca.

Gin Tierra \$39.000
Tanqueray Gin, La Guarería Guarozo, corozo Costeño, Agua Tónica Mil976 Ocean,
* Upgrade Tanqueray Ten \$54.000

El Cocuy \$39.000
Bombay Sapphire, Fresa, albahaca, cítricos, chocolate Blanco y perfume de Jerez.

Bolívar \$40.000
Whisky Buchanan's 12 Años, tamarindo, ají dulce The Boy, cítricos y dulce de tamarindo artesanal.
* Upgrade Buchanan's 18 Años \$45.000

Amazónico \$40.000
Ron Bacardí 8 Años, lulo, falernum, limón, perfume de Frangelico, almendra garrapiñada

Coca-fashioned \$37.000
Ron Bacardí macerado en hoja de coca, almíbar de coca y Bitters.

Arca \$41.000
Ron Flor de Caña 12 Años, mora silvestre, gulupa hoja de coca y pasiflora comestible.

Raspado \$25.000
Aguardiente Antioqueño Azul, fresa, albahaca, zumo de limón y perfume floral.

Naya \$32.000
Viche Sur, guayaba, ají dulce The Boy, cítricos y bocadillo Veleño.

Coquí \$34.000
Viche Sur macerado en mango dulce, Martini Bianco infusionado en ajies, cítricos y galleta de mango y miel.



Para disfrutar

REFAJOS

Fresco Mandarina	\$22.000
La Guarería Guaracuyá, Cerveza Club Dorada, Gaseosa Hipinto.	
Clásico	\$22.000
Antioqueño Azul, Cerveza Club Colombia Dorada, Gaseosa Colombiana.	
Frutal	\$22.000
La Guarería Guaroza, Cerveza Club Colombia Dorada, Gaseosa Hipinto.	
Tradicón	\$17.000
Cerveza Club Colombia Dorada, Gaseosa Colombiana y zumo de limón.	

CERVEZAS

Draft Club Colombia Dorada 500 ml	\$22.000
Club Colombia Dorada 300 ml	\$17.000
Draft Stella Artois 500 ml	\$24.000
Botella Stella Artois 300 ml	\$18.000
Corona 330 ml	\$19.000
BBC Cajicá 330 ml	\$18.000
Corona 0.0%	\$16.000

MOCKTAILS

\$22.000

- Guayaba, cítricos y ají dulce.
- Ice té flor de Jamaica, mandarina,
- Uchuva, limón.
- Sandía, piña, hoja de coca.

SODAS DE LA CASA

Mamoncillo	\$14.000
Lulo y piña	\$14.000
Fresa	\$14.000
Gulupa y hoja de coca	\$14.000
Mora sandía	\$14.000
Mora	\$14.000
Tamarindo	\$14.000
Corozo	\$14.000
Arándanos	\$16.000
Lyches	\$16.000
Fresa lyches	\$16.000

LIMONADAS

Natural	\$12.000
Coco lecherita	\$16.000
Mango biche	\$15.000
Hoja de coca	\$15.000

JUGOS NATURALES

Maracumango	\$16.000
Mora	\$15.000
Tamarindo	\$15.000
Mandarina / Naranja	\$13.000

OTRAS BEBIDAS

Coca Cola / Coca Cola Zero 300 ml	\$9.000
Soda Schweppes / Ginger Schweppes	\$11.000
Agua Manantial (con o sin gas) 300 ml	\$11.000
Acqua Panna 505 ml	\$17.000
Acqua Panna 750 ml	\$27.000
San Pellegrino 505 ml	\$17.000
San Pellegrino 750 ml	\$27.000

BEBIDAS CALIENTES

Cocafé	\$9.000
Café expresso	\$8.000
Café Americano	\$8.000
Cappuccino o Latte	\$10.000
Métodos de filtrado x2 Tazas	\$18.000

INFUSIONES DE LA CASA

Mate Colombiano	\$5.000
Despierta	
Albahaca Fresa canela	\$6.000
Huerta	
flores, hierbabuena, hoja de coca, limón.	\$6.000
Matcha	\$9.000
Chai Esmeralda	\$9.000
Chai Zafiro	\$9.000



Licores

WHISKY

	Botella	Trago
Buchanan's 12	\$440.000	\$43.000
Buchanan's Two Souls	\$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
Monkey Shoulder	\$380.000	\$40.000
Dewars 12 Años	\$360.000	\$36.000
Dewars 15 Años	\$430.000	\$44.000
Iwai Mars Japones	\$610.000	\$60.000

SINGLE MALT

	Botella	Trago
Singleton 12 Años	\$440.000	\$44.000
Singleton 15 Años	\$560.000	\$55.000
Singleton 18 Años	\$710.000	\$70.000
Glenmorangie La Santa	\$520.000	\$52.000
Glenmorangie Malta Original	\$500.000	\$55.000
Glenmorangie Nectar Doir	\$670.000	\$65.000
Talisker	\$570.000	\$55.000
Glenfiddich 12 Años	\$450.000	\$46.000
Glenfiddich 15 Años	\$560.000	\$55.000
Glenfiddich 18 Años	\$750.000	\$73.000
The Balvenie 12 Años	\$530.000	\$55.000
The Balvenie 14 Años	\$570.000	\$58.000
Macallan 12 Double Cask	\$690.000	\$71.000

IRISH & BOURBON

	Botella	Trago
Bulleit Bourbon	\$390.000	\$39.000
Bullet Rye	\$400.000	\$40.000
Jack Daniel's N°7	\$380.000	\$38.000
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$420.000	\$43.000
Single Barrer Jack Daniel's	\$560.000	\$55.000
Tullamore Drew	\$320.000	\$33.000

RON

	Botella	Trago
Zacapa 23	\$520.000	\$50.000
Zacapa Ambar	\$460.000	\$45.000
Bacardí 8 Años	\$340.000	\$35.000
Santa Teresa	\$470.000	\$46.000
La Hechicera	\$450.000	\$44.000
Sailor Jerry	\$300.000	\$32.000
Diplomático Planas	\$340.000	\$33.000
Diplomático Mantuano	\$300.000	\$30.000
Diplomático Reserva Exclusiva	\$360.000	\$37.000
Botran Reserva Blanco	\$430.000	\$40.000
Flor De Caña 12 Años	\$370.000	\$35.000
Flor De Caña 18 Años	\$450.000	\$48.000
Flor De Caña 25 Años	\$1.500.000	\$130.000

GINEBRAS

	Botella	Trago
Tanqueray	\$350.000	\$36.000
Tanqueray Ten	\$520.000	\$53.000
Tanqueray Rangpur	\$400.000	\$40.000
Selva Gin	\$340.000	\$35.000
Bombay Shapphire	\$350.000	\$36.000
Bombay Bramble	\$360.000	\$38.000
Hendrick's Gin	\$510.000	\$54.000
Hendrick's Lunar	\$600.000	\$61.000
The Botanist	\$500.000	\$52.000
Gin london #1	\$490.000	\$53.000

TEQUILA & MEZCAL

	Botella	Trago
Don Julio 1942	\$2.300.000	\$200.000
Don Julio Blanco	\$550.000	\$55.000
Don Julio Reposado	\$600.000	\$58.000
Don Julio Añejo	\$630.000	\$61.000
Don Julio 70	\$750.000	\$70.000
1800 Silver	\$440.000	\$44.000
1800 Reposado	\$480.000	\$49.000
Herradura Ultra	\$650.000	\$66.000
Maestro Dobel	\$690.000	\$67.000
Patron Cristalino	\$750.000	\$70.000
Patron Silver	\$550.000	\$55.000
Patrón Reposado	\$600.000	\$58.000
Patrón Añejo	\$640.000	\$61.000
Mezcal Unión Joven	\$420.000	\$42.000
Mezcal Unión El Viejo	\$460.000	\$48.000
Mezcal 400 Conejos	\$470.000	\$47.000
Mezcal Amores Espadín	\$480.000	\$49.000
Mezcal Amores Cupreata	\$580.000	\$57.000
Mezcal Montelobos	\$450.000	\$42.000

VODKA

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

OTROS LICORES

	Trago
Baileys	\$23.000
Licor 43	\$24.000
Amaretto Disaronno	\$26.000
Campari	\$22.000
Cointreau	\$27.000
Limoncello Villa Massa	\$30.000
Martini	\$25.000
Frangelico	\$25.000
Cognac Hennessy Vsop	\$57.000
Ancho Reyes	\$20.000
Grappa Reserva	\$25.000
Fernet	\$20.000
Cachaza	\$20.000
Desquite Artesanal	\$20.000
Aguardiente Real	\$23.000
Aguardiente Tierra	\$15.000
Aguardiente Antioqueño Azul	\$17.000





Vinos



BLANCOS

Chardonnay

Septima (Argentina)	\$220.000
Fin Del Mundo (Argentina)	\$220.000
Casas del Bosque (Chile)	\$225.000
Zuccardi Serie A (Argentina)	\$230.000
Enate (España)	\$235.000
Muller (Austria)	\$220.000
🍷 Terrazas de los Andes (Argentina)	\$250.000
Louis Latour (Francia)	\$445.000
Amelia (Chile)	\$665.000

Pinot Gris (Pinot Grigio)

Piedra Negra (Argentina)	\$220.000
A to Z (Estados Unidos)	\$230.000
🍷 Danzante (Italia)	\$230.000

Sauvignon Blanc

Marqués de Cáceres (España)	\$210.000
Joel Gott (Estados Unidos)	\$210.000
🍷 Casas del Bosque (Chile)	\$220.000
Mouton Cadet (Sauvignon Blanc - Francia)	\$250.000
Cool Coast (Chile)	\$230.000
Medalla Real Gran Reserva (Chile)	\$260.000
Domaine Raimbault Sancerre (Francia)	\$300.000
Undurraga TH (Chile)	\$360.000

Verdejo

Vidilla (España)	\$210.000
🍷 Protos Ecológico (España)	\$210.000
Ramón Bilbao Orgánico (España)	\$220.000
Marqués de Cáceres (España)	\$220.000

Albariño

Mar de Ons (España)	\$235.000
🍷 Mar de Frades (España)	\$305.000
Martin Codax Lías (España)	\$320.000
Santiago Ruiz (España)	\$340.000
Pazo Barrantes (España)	\$525.000

Otras uvas blancas

🍷 Mara (Godello - España)	\$210.000
Muga (Viura - malvasía - Garnacha Blanca)	\$225.000
Rocca de Motemassi (Vermentino - Italia)	\$235.000
🍷 Muller (Traminer - Austria)	\$220.000
Quinta da Lixa (Treixadura/Loureiro) - Portugal	\$210.000
Durigutti (Viognier - Argentina)	\$230.000
Framingham (Riesling - Nueva Zelanda)	\$360.000
Enemigo (Semillon - Argentina)	\$390.000

Vinos

Recomendado del sommelier

TINTOS

Cabernet Sauvignon

Novas (Chile)	\$210.000
🍷 Casa Silva – Los Lingues (Chile)	\$225.000
Durigutti (Argentina)	\$240.000
Joel Gott (Estados Unidos)	\$240.000
Mouton Cadet (Francia)	\$270.000
Terrazas de los Andes (Argentina)	\$250.000
Casas del Bosque (Chile)	\$225.000
Marqués de Casa Concha – Heritaje (Chile)	\$640.000
Casa Real (Chile)	\$1.415.000
Don Melchor (Chile)	\$1.970.000
Castillo Ygay (Rioja – España)	\$2.440.000

Malbec

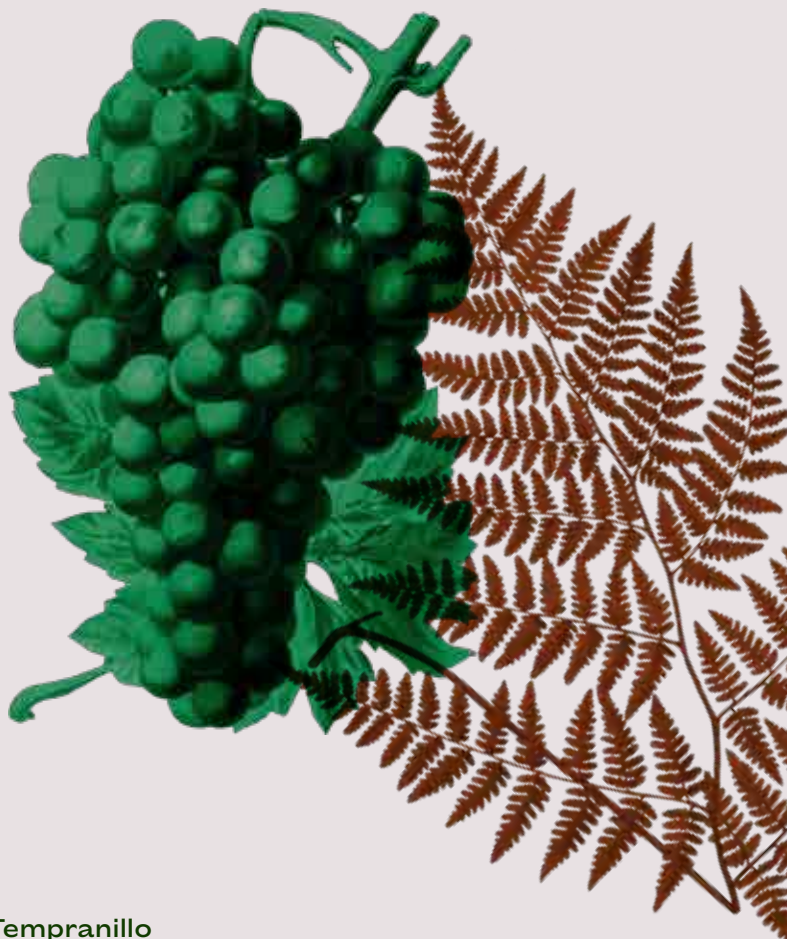
Septima (Argentina)	\$220.000
Lagarde (Argentina)	\$240.000
Perlita (Argentina)	\$250.000
🍷 Altura (Argentina)	\$270.000
Zuccardi Q (Argentina)	\$270.000
Salentein Reserva (Argentina)	\$290.000
Perez Cruz (Chile)	\$280.000
José Zuccardi (Argentina)	\$470.000
Zuccardi Concreto (Argentina)	\$530.000
🍷 Salentein Pampa (Argentina)	\$520.000
Eolo (Argentina)	\$1.075.000

Carmeneré

Arboleda (Chile)	\$240.000
Casa Silva Medalla Real Gran Reserva (Chile)	\$250.000
🍷 Morandé Gran Reserva (Chile)	\$245.000
J. Bouchon Block Series (Chile)	\$265.000
Terrunyo (Chile)	\$675.000
Pewen (Chile)	\$790.000

Pinot Noir (Pinot Nero)

Salton (Brasil)	\$210.000
Fin Del Mundo (Argentina)	\$220.000
Villa Wolf (Pinot Noir)	\$220.000
Franz Soffi (Italia)	\$235.000
🍷 Joel Gott (Estados Unidos)	\$240.000
A to Z (Estados Unidos)	\$260.000
Ropiteau (Francia)	\$370.000
Undurraga TH (Chile)	\$380.000
Belle Glos (Estados Unidos)	\$560.000
Louis Latour Cote de Nuit (Francia)	\$570.000



Tempranillo

🍷 Ramon Bilbao Orgánico (Rioja – España)	\$210.000
Emilio Moro Finca Resalso (Ribera del Duero – España)	\$210.000
Arzuaga La Planta (Ribera del Duero – España)	\$210.000
Gota de Arena (Castilla y León – España)	\$210.000
Ramon Bilbao Edicion Limitada (España)	\$230.000
Hito (Ribera del Duero – España)	\$240.000
Prima (Toro – España)	\$250.000
Ramón Bilbao Reserva (Rioja – España)	\$290.000
Cepa Gavilán (Ribera del Duero – España)	\$295.000
Dehesa La Granja (Ribera del Duero – España)	\$345.000
🍷 Marqués de Murrieta (Rioja – España)	\$395.000
Pago De los Capellanes Crianza (Ribera del Duero)	\$400.000
Cepa 21 (Ribera del Duero – España)	\$405.000
Malabrigo (Ribera del Duero – España)	\$700.000

Sangiovese

🍷 Poggio Badiola (Italia)	\$220.000
Tenuta del Cerro Chianti DOCG (Italia)	\$210.000
Nipozzano Chianti DOCG (Italia)	\$535.000

Otras Uvas Tintas

🍷 Woobridge Robert Mondavi (Merlot – Estados Unidos)	\$210.000
J. Bouchon (Merlot – Chile)	\$220.000
Bellerusche (Garnacha – Francia)	\$220.000
Sherezade (Nero D'Avola – Italia)	\$230.000
Durigutti (Bonarda – Argentina)	\$240.000
Durigutti (Cabernet Franc – Argentina)	\$240.000
Garzon (Tannat – Uruguay)	\$240.000
Casas del Bosque (Syrah – Chile)	\$270.000
Decoy (Zinfandel – Estados Unidos)	\$355.000
Durigutti Proyecto las Compuertas (Criolla – Argentina)	\$375.000
Emma Zuccardi (Bonarda – Argentina)	\$400.000
Brunelo Tenuta del Cerro (Montalcino – Italia)	\$900.000

Vinos

🍷 Recomendado del sommelier

BLEND

Bila Haut (Blend-Francia)	\$210.000
Ciu Ciu Gótico (Blend - Italia)	\$220.000
Selena (Blend- Sudafrica)	\$260.000
Regolo Ripaso (Blend - Italia)	\$265.000
Septima Obra (Blend - Argentina)	\$345.000
Pago de Otazú (Blend - España)	\$330.000
Massi - Campofiorini (Blend - Italia)	\$355.000
🍷 Coyam (Blend - Chile)	\$400.000
Triple C (Blend - Chile)	\$455.000
Amarone Sartori (Blend - Italia)	\$510.000
Vik Milla Cala (Blend-Chile)	\$640.000

ROSADOS

🍷 Aire de Protos (España)	\$210.000
Tais Rose (Chile)	\$210.000
J.Bouchon (Chile)	\$210.000
Zuccardi Serie A (Argentina)	\$220.000
Muller (Austria)	\$220.000
A to Z (Estados Unidos)	\$230.000
Barton & Guestier (Francia)	\$245.000
Ramón Bilbao (Rioja - España)	\$220.000
Les Jolies Filles (Francia)	\$240.000
Otazú (Merlot - España)	\$235.000
Hito (Ribera del Duero - España)	\$230.000
🍷 Whispering Angel (Cote de Provence - Francia)	\$390.000

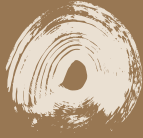


ESPUMOSOS

Chandon Brut (Argentina)	\$200.000
Undurraga (Chile)	\$200.000
Cava Anna Codorniu (España)	\$230.000
Prosecco Zonin (Italia)	\$225.000
Prosecco Cabert (Italia)	\$225.000
🍷 Cava Villarnau (España)	\$230.000
Cava Villarnau Rosé (España)	\$230.000
Cava Juve Camps Cinta Purpura (España)	\$290.000
Champagne Tantinger (Francia)	\$810.000
Champagne Moët (Francia)	\$835.000
Champagne Veuve Clicqout (Francia)	\$830.000
Champagne Dom Perignon (Francia)	\$3.885.000

FORTIFICADOS (COPA)

Vistamar (Late Harvest - Chile)	\$35.000
Solera 1847 (Jerez - España)	\$38.000
Ruby (Oporto - Portugal) ^{Botella}	\$180.000
Tawny (Oporto - Portugal)	\$35.000
🍷 Tawny Reserve (Oporto - Portugal)	\$42.000
LBV (Oporto - Portugal)	\$58.000
Alfonso Oloroso (Jerez - España)	\$38.000
Tio Pepe (Jerez - España)	\$38.000
🍷 Leonor (Jerez - España)	\$38.000
Hennesy VS (Cognac - Francia)	\$38.000
Royal Furmit (Tokaji - Hungría)	\$98.000
Hennesy VSOP (Cognac - Francia)	\$98.000



TIERRA

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



TIERRA · ROCA

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



TIERRA
Cartagena

Contacto: +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
@lanticucheria



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

