



TIERRA

© @tierrarestaurante

TIERRA



MENÚ DIGITAL **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.

📷 @tierrarestaurante

+57 3223622726

Calle 66 #4A-31

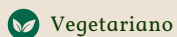
Chapinero - Bogotá



Sabores de la mano de Doña Rosita. Una mujer emprendedora y líder de su comunidad que nos provee productos frescos del campo.

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



Picante medio



Plato nuevo

TIERRA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. RESPIRA CON TRANQUILIDAD, TIERRA ES UN ESPACIO LIBRE DE HUMO DE CIGARRILLO.

1. Los precios indicados son en Pesos Colombianos (COP). **2.** Los gramajes expresados se toman antes de cocción. **3.** Información de alergias: Si tienes alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comunícalo al equipo de servicio y haremos lo posible por atender su solicitud. Algunos de los ingredientes que utilizamos pueden no estar en la descripción del plato. **4.** Al momento de solicitar la cuenta, por favor infórmenos si necesita factura electrónica. **5.** 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 comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165 o escribiendo al correo: contactenos@sic.gov.co.

ESTE MENÚ ESTÁ SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. EL DESARROLLO DE LA PRESENTE CARTA ESTÁ PROTEGIDO POR LAS NORMAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Visítanos y conoce nuestros restaurantes en: www.TheBoyEnterpises.com / Diseñado por: **The Boy Agency** 2026.



MENÚ DEGUSTACIÓN

Tartaleta de plátano maduro.

Arepa de yuca con jaiba guisada

Ceviche de coco.

Arepa Santandereana
Con chorizo en melao de guarapo

Asado de tira en demi-glace

Canelón de açái y espuma de copoazú.

Maridaje Cócteles Tierra \$280.000

- Canelazo ▪ Acacias
- Caribeño ▪ Dragón amazónico

Maridaje Vino \$280.000

- Selección especial del Sommelier

Sin maridaje \$160.000

- San Pellegrino ^{330 ml.}





NO TE PIERDAS NUESTROS

PLATOS NUEVOS

Primer paso

COCINA NIKKEI COLOMBIANA

- N Tostadas de camarón en quinua**^{x2} \$37.000
Camarones apanados, tostadas de maíz artesanal, crema de campo, suero costeño, quinua, guindilla y Togarashi.
- N Brioche de camarón apanado**^{x2} \$33.000
Camarón apanado, perritos de brioche artesanal, ensaladilla fresca de pepino, zanahoria y rábano encurtido en mayonesa dulce, quinua crocante, cebollín, hierbabuena terminado con mayonesa picante.

MAKIS

- N Del Caribe** ^{x5} \$32.000 ^{x10} \$56.000
Uramaki relleno de langostino apanado, aguacate, queso soya terminado con tartar de corvina, salsa acevichada y tierra de patacón.
- N Andino y Salmón** ^{x5} \$32.000 ^{x10} \$56.000
Uramaki encostrado de maíces y ajonjolí negro, relleno de langostino furai, queso Philadelphia, aguacate con tartar de salmón en salsa dinamita.
- N Atún**
Atún, camarón, arroz de sushi, aguacate, queso soya, salsa de ají de coco y ajonjolí negro.
 - Atún Aleta Amarilla ^{x5} \$27.000 ^{x10} \$46.000
 - Atún Bluefin ^{x5} \$45.000 ^{x10} \$85.000
- N Chicharrón, Ají Amarillo y Gulupa**
Chicharrón crocante, aguacate y mango, coronados con camarón crocante, crema de ají amarillo y reducción de gulupa. Un maki de contrastes vibrantes entre cremosidad, crocancia y frescura tropical.
^{x5} \$22.000 ^{x10} \$40.000

CRUDOS Y CEVICHES

- N Atún y mango** \$40.000
Leche de tigre de mango, atún, rocoto, cilantro, mango, mandarina tatamada y Togarashi.
- N Ceviche de chicharron** \$42.000
Panceta crocante, rocoto, cebolla roja, leche de tigre de suero costeño, aguacate, tomate perla, aceite de achiote y aceite de cilantro.
- N Carpaccio de atún** \$47.000
Atún laminado, aguacate, plátano verde, suero costeño, kosho fermentado, cebolla ocañera y cilantro terminado con ponzu y hierbas de la huerta.
- N Causa de atún** \$50.000
Causa peruana de papa y limón rellena de atún y aguacate, acompañada de leche de tigre, salsa de rocoto y masago.

DE LA TIERRA

- N Mazorcas Andinas** \$29.000
Mazorca asada con mayonesa Kewpie encostradas en mix andino y queso costeño, acompañada de cremoso de suero costeño y ají amarillo.
- N Croquetas de Salmón** \$29.000
Albóndigas de salmón rellenas de queso mozzarella salteadas en guindilla, salsa acevichada. Acompañadas de cogollos con plátano verde crocante.

Segundo paso

- N Asado de tira del campo** ^(350 gr) \$93.000
Asado de tira en salsa demi-glace, huevo frito de codorniz, milhojas de papas, queso Paipa y cebollín
- N Lomo envuelto en maduro** \$74.000
Lomo envuelto en plátano maduro y acelga acompañado de pasta artesanal con vegetales rostizados, cilantro y quinua crocante.
- N Pirarucú endiabado** ^(180 gr) \$76.000
Pirarucú tempurizado, almejas, en salsa de mariscos y ajís. Acompañado de milhoja cremosa de papa y queso Paipa.
- N Arroz al horno de longaniza y pernil** \$70.000
Arroz al horno con vegetales, hogao, longaniza artesanal, aguacate, mazorca baby en mix Andino y pernil rostizado.
- N Pastas de la casa con setas** \$29.000
Pasta artesanal salteada con mantequilla cítrica y pimienta con mix de champiñones.
- N Chaufa de Pollo y Mango** \$40.000
Arroz chaufa al wok con pollo, mango fresco, plátano maduro y vegetales salteados, terminado con maní crocante, cebollín y un toque cítrico de limón.
- N Ñoquis de Asado de Tira** \$50.000
Ñoquis de yuca artesanales con asado de tira cocido lentamente, salsa napolitana, crema de queso Paipa y texturas crocantes de maíz y arroz.

Postres

- N Torta de pan** \$20.000
Base de salsa inglesa de arequipe, fruta fresca, helado de Nucita y aceite de hierbabuena.
- N Galleta de chocolate** \$28.000
Galleta de chocolate al 58%, con trozos de almendra, fruta fresca, helado de Lecherita y toffee de caramelo salado.





Primer Paso

Primer paso Cocina Nikkei Colombiana

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

Gunkan de Corvina ^{x4} \$34.000
En alioli japonesa, masago de mora, crema de campo y tierra de nori. Pídelo con plátano maduro, alga o mango biche.

Gunkan de Jaiba ^{x4} \$42.000
Acevichada con alioli de ají amarillo, quinua crocante y masago. Pídelo con plátano maduro, alga o mango biche.

Oshi crocante de panceta ^{x4} \$32.000
Acevichada, crema de campo y crocantes de camote.

Gyosas Camarón y cerdo ^{x5} \$35.000
Con vegetales, maduro, cerdo y camarón salteado.

Gyosas Pipian sobrebarriga ^{x5} \$40.000
A base de papa criolla y maní con sobrebarriga en hogao.

Taco nori de jaiba ^{x2} \$56.000
Jaiba acevichada en tempura de maíz con arroz de sushi y queso crema.

Tostadas de camarón en quinua ^{x2} \$37.000
Camarones apanados, tostadas de maíz artesanal, crema de campo, suero costeño, quinua, guindilla y Togarashi.

Brioche de camarón apanado ^{x2} \$33.000
Camarón apanado, perritos de brioche artesanal, ensaladilla fresca de pepino, zanahoria y rábano encurtido en mayonesa dulce, quinua crocante, cebollín, hierbabuena terminado con mayonesa picante.

MAKIS

Panceta acevichada ^{x5} \$27.000 ^{x10} \$47.000
Panceta acevichada, aguacate, queso Philadelphia, plátano maduro y panela, ahumado en hoja de plátano, bañado en suero y bocadillo.

Salmón crocante ^{x5} \$27.000 ^{x10} \$46.000
Apanado en panko, palmito encurtido, queso Costeño frito, aguacate, tartar de salmón, crema de campo y crocantes de camote.

Jaiba y atún ^{x5} \$32.000 ^{x10} \$56.000
Con jaiba acevichada, aguacate, queso Philadelphia soja, plátano maduro, con tartar de atún, masago y cebollín.

Pulpo y camarón ^{x5} \$32.000 ^{x10} \$56.000
Camarón en tempura, plátano maduro, queso Philadelphia, tierra de aceituna, salsa de ají amarillo y coco.

Salmón y aguacate ^{x5} \$27.000 ^{x10} \$46.000
Bastones de salmón, arroz de sushi, queso Philadelphia, maduro, abanico de aguacate, crocante de plátano verde y teriyaki de panela.

Del Caribe ^{x5} \$32.000 ^{x10} \$56.000
Uramaki relleno de langostino apanado, aguacate, queso soya terminado con tartar de corvina, salsa acevichada y tierra de patacón.

Andino y Salmón ^{x5} \$32.000 ^{x10} \$56.000
Uramaki encostrado de maíces y ajonjolí negro, relleno de langostino furai, queso Philadelphia, aguacate con tartar de salmón en salsa dinamita.

Atún
Atún, camarón, arroz de sushi, aguacate, queso soya, salsa de ají de coco y ajonjolí negro.
• Atún Aleta Amarilla ^{x5} \$27.000 ^{x10} \$46.000
• Atún Bluefin ^{x5} \$45.000 ^{x10} \$85.000

Chicharrón, Ají Amarillo y Gulupa
Chicharrón crocante, aguacate y mango, coronados con camarón crocante, crema de ají amarillo y reducción de gulupa. Un maki de contrastes vibrantes entre cremosidad, crocancia y frescura tropical.

^{x5} \$22.000 ^{x10} \$40.000

CRUDOS Y CEVICHES

Tataki de atún y tamarindo

En costra de maíz y ajonjolí, cremoso de suero Costeño y tamarindo, aceite de achiote y wakame.

• Atún Aleta Amarilla \$64.000
• Atún Bluefin \$100.000

Tartar de pescado

Con tierra andina, crema de campo, tomates tatemados y tortilla artesanal de maíz. \$38.000

Criollo \$55.000
Pesca del día y camarón en leche de tigre de rocoto con limón mandarina, suero, masago de mora y crocantes de plátano maduro.

Criollo peruano \$69.000
Pesca del día, ají amarillo, camote y maíz.

Mango y gulupa con helado

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. \$68.000

Cartagenero \$71.000
Camarones salteados con salsa golf y suero, pulpo en salsa anticuchera, quinua crocante y plátano verde.

De coco

Corvina, pulpo anticuchero, aguacate, mango, leche de tigre de coco y patacones. \$70.000

Jalea con aguacate

Pescado blanco, camarón apanado, calamar, pulpo anticuchero y almejas, con leche de tigre y salsa acevichada, crocantes de yuca y suero. \$72.000

Atún y mango \$40.000
Leche de tigre de mango, atún, rocoto, cilantro, mango, mandarina tatemada y Togarashi.

Ceviche de chicharrón \$42.000
Panceta crocante, rocoto, cebolla roja, leche de tigre de suero costeño, aguacate, tomate perla, aceite de achiote y aceite de cilantro.

Carpaccio de atún \$47.000
Atún laminado, aguacate, plátano verde, suero costeño, kosho fermentado, cebolla ocañera y cilantro terminado con ponzu y hierbas de la huerta.



VEGETARIANO

- V **Queso Paipa crocante** \$29.000
 Asado con finas hierbas y hoja de coca, mermelada uchuva, mora fresca y semillas de girasol garrapiñadas.
- V **Mazorca de la Sabana desgranada** \$29.000
 Cremoso de mix de quesos, maíz choclo, suero Costeño, togarashi, mix crocante andino y brotes de cilantro acompañado de crocantes de yuca.
- V **Frenesí de maíz** \$29.000
 Arepa de choclo en cremoso de suero costeño y queso Paipa, crocantes de maíz y jalapeños encurtidos en panela. Ahumado en hoja de plátano.
- V **Coliflor** \$32.000
 Coliflor rostizada con panela, hummus de suero Costeño, aderezo de queso, wasabi y aceite de ají tatemado.
- V **Burrata caliente** \$53.000
 Salsa tatemada, maíz choclo, tomates en conserva, kale crocante, bañada en cremoso de queso ahumado. Acompañado de pan de maíz.
- V **Mazorcas Andinas** \$29.000
 Mazorca asada con mayonesa Kewpie encostradas en mix andino y queso costeño, acompañada de cremoso de suero costeño y ají amarillo.
- V **Gunkan de palmito** (Vegano) \$29.000

- Carimañolas** ^{x3}
 Con queso doble crema, hogao y ají de mora.
 • Con sobrecarriga \$33.000
- Bombas de maduro** ^{x3}
 Frito de maduro relleno con queso doble crema.
 • Con panceta acevichada \$26.000
- Mini pan de bono con asado de tira** \$29.000
 Huevo de codorniz y coulis de tomate.
- Galletas de choclo con asado de tira** ^{x2 UND} \$36.000
 Con ensaladilla cítrica y salsa de panela.
- Galletas de choclo con jaiba acevichada** \$36.000
 Con leche de tigre de suero Costeño.
- Arepa Santandereana con suero camarón** \$42.000
 Camarones salteados en suero y ajo, cilantro, chalaquita y ensaladilla.
- Arepa Santandereana con costillas de cerdo** ^(300gr) \$51.000
 Costillas de cerdo en BBQ de guayaba, suero y ensaladilla.
- Sopa patacón y res** \$50.000
 Sopa de res con papa criolla, arveja, mazorca y cilantro, acompañado con arroz blanco, suero y aguacate.

DE LA TIERRA

- F **Pulpo al carbón** \$72.000
 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} \$22.000
 Con hogao y suero.
- Bocadillo de cerdo** \$35.000
 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** \$35.000
 Cubos de panceta crocante con salsa de yuca y suero, con crema de campo y chalaquita de cebolla encurtida.
- Albóndigas de res y cerdo** ^{x4} \$36.000
 Rellenas de plátano maduro, salsa de hogao y ají panka, gratinada con mix de queso acompañada de pan.
- Empanada de asado de tira** ^{x3} \$24.000
 Rellena de asado de tira, papa criolla, queso y hogao.
- N **Croquetas de Salmón** \$29.000
 Albóndigas de salmón rellenas de queso mozzarella salteadas en guindilla, salsa acevichada. Acompañadas de cogollos con plátano verde crocante.





Segundo paso

Segundo paso

RES

Según disponibilidad

IMPORTADA

- Tapa de cuadril angus Argentino ^(400 gr) \$156.000
- Bife ancho angus Argentino ^(400 gr) \$170.000
- New York certified angus beef® ^(400 gr) \$223.000
- Entraña certified angus beef® ^(250 gr) \$189.000

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: \$16.000

NACIONAL

Asado de tira en melao ^(350 gr) \$95.000
Costilla de res en cocción lenta, bañada en glase y panela, con maíz, frijol salteado y cremoso de plátano maduro con ají amarillo.

- N Asado de tira del campo** ^(350 gr) \$93.000
Asado de tira en salsa demi-glase, huevo frito de codorniz, milhojas de papas, queso Paipa y cebollín

Sobrebarriga gratinada ^(400 gr) \$90.000
Sobrebarriga en cocción lenta, hogao y ají panka, gratinada en mix de quesos, cebolla crocante y suero. Acompañado de papa criolla crocante y chalaquita.

Lomo relleno de queso ^(180gr) \$90.000
Baby Beef nacional, relleno de queso mozzarella, salsa de champiñones salteados y demiglace. Acompañado de aligot de papa criolla con Paipa y ensalada de campo.

- N Lomo envuelto en maduro** \$74.000
Lomo envuelto en plátano maduro y acelga acompañado de pasta artesanal con vegetales rostizados, cilantro y quínoa crocante.

SALTADOS

Lomo saltado ^(140 gr) \$74.000
Salteado de lomo fino con vegetales y papa nativa. Acompañado con huevo y arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja.

Lomo criollo saltado ^(140 gr) \$75.000
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) \$85.000
Salteado de lomo fino, camarón y vegetales en salsa lomo y glase, mazorca baby y papa criolla. Acompañado con huevo y arroz con ajonjolí y aguacate.

CERDO

Chuleta de cerdo ^(240 gr) \$67.000
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) \$48.000
Milanesa de bondiola de cerdo, acompañada de ensalada cesar, queso Paipa, tomates asados, crotones y aderezo cesar con suero.

Panceta crocante ahumada ^(350 gr) \$48.000
Con cremoso de yuca, melao y ensaladilla citrica.

Rack de costilla ^(500 gr) \$86.000
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 ^(200 gr)
Pesca del día, en salsa tatemada, con yuca al vapor, melao de coco y vegetales. Ahumado en hoja de plátano.
• Con Atún \$79.000
• Con Corvina \$90.000

Pesca con bisque y mariscos ^(300 gr) \$120.000
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 ^(180 gr) \$89.000
Salmón rostizado con almejas, ensaladilla y salsa acevichada, acompañado de lasagna de pasta y maduro con queso y hogao.

Trucha crocante ^(200 gr) \$52.000
Con cremoso de papa criolla, ensaladilla de cucamelón y tomate perla, acompañada de hogao.
*según disponibilidad.

Trucha entera en hoja de platano ^(600 gr) \$75.000
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.

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.

- N Pirarucú endiabado** ^(180 gr) \$76.000
Pirarucú tempurizado, almejas, en salsa de mariscos y ajís. Acompañado de milhoja cremosa de papa y queso Paipa.

- N Causa de atún** \$50.000
Causa peruana de papa y limón rellena de atún y aguacate, acompañada de leche de tigre, salsa de rocoto y masago.



Segundo paso

POLLO

-  **Pollo al trapiche** ^(180 gr) \$48.000
En reducción de panela con hummus de suero costeño y vegetales cítricos.
**Pídelo con atún fresco según disponibilidad.* *\$73.000
-  **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) \$90.000
Medio pollo marinado en ají panka y especias, con papa criolla y tomates perla rostizados.

ARROCES DE LA CASA

- Chaufa de panceta y camarón** \$63.000
Arroz saltado con panceta parrillada y camarones.
-  **Arroz con lomo y camarones** ⁽²⁴⁰⁾ \$90.000
Camarón salteado con mazorca baby, maduro y arveja, suero, maíz crocante y ensaladilla de tomate perla, acedera y lomo en demi-glace y chimichurri.
**Pídelo con langostino.* *\$105.000
-  **Arroz con mariscos** \$95.000
Salteado con vegetales, crema de campo, camarón, jaiba acevichada, almejas y pulpo al carbón.
- Arroz con coco y pollo** ^(400 gr) \$66.000
Arroz al horno, pechuga ahumada con arroz de coco, suero, plátano maduro y chalaquita.
- Cremoso de jaiba** \$73.000
Arroz en cremoso de vegetales y queso Paipa, espárragos, almejas y jaiba acevichada.
- Cremoso de pulpo y camarón** \$90.000
Arroz en cremoso de vegetales, huevo de codorniz, quinua crocante.
-  **Arroz vegetariano** \$35.000
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.
-  **Arroz al horno de longaniza y pernil** \$70.000
Arroz al horno con vegetales, hogao, longaniza artesanal, aguacate, mazorca baby en mix Andino y pernil rostizado.
-  **Chaufa de Pollo y Mango** \$40.000
Arroz chaufa al wok con pollo, mango fresco, plátano maduro y vegetales salteados, terminado con maní crocante, cebollín y un toque cítrico de limón.

PASTAS

-  **Pasta de la casa con setas** \$29.000
 Pasta artesanal salteada con mantequilla cítrica y pimienta con mix de champiñones.
-  **Canelones de jaiba** \$69.000
Acevichados, en salsa cítrica, gratinados con queso Paipa, hoja de coca y panela. Acompañado de pan de maíz.
-  **Ñoquis de maduro** \$29.000
Ñoquis de plátano maduro, salsa napolitana, crocante de arroz, suero Costeño y queso Paipa.
• Camarón \$40.000
- Lasagna de trucha** \$53.000
Pasta de mambe, ragu de trucha, queso Paipa, queso mozzarella y acompañada de pan de maíz.

-  **Ñoquis de Asado de Tira** \$50.000
Ñoquis de yuca artesanales con asado de tira cocido lentamente, salsa napolitana, crema de queso Paipa y texturas crocantes de maíz y arroz.

ENSALADAS

- Salmón y corozo** \$68.000
Ensalada de mix de mizuna, salmón a la parrilla, supremas de naranja, mandarina y toronja, esferificación de corozo, vinagreta de corozo y arroz crocante.

MENÚ INFANTIL

Incluye bolita de helado.

- Nuggets con noodles** \$38.000
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** \$22.000
Base de caldo de pollo, cubos de pechuga, vegetales y pasta.





Postres

Merengón \$29.000

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

Volcán de arequipe \$27.000

Bizcochuelo con centro líquido de arequipe, tierra de almendras y helado.

Pasión florideña \$27.000

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 \$35.000

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 \$40.000

Tronco de chocolate al 53%, relleno de un bizcocho 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 \$29.000

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.

Torta de pan \$20.000

Base de salsa inglesa de arequipe, fruta fresca, helado de Nucita y aceite de hierbabuena.

Galleta de chocolate \$28.000

Galleta de chocolate al 58%, con trozos de almendra, fruta fresca, helado de Lecherita y toffee de caramelo salado.

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!

DE AUTOR

Linneo \$52.000
Mezcal Unión Joven, Martini Extra Dry, mamoncillo, mandarina, manzanilla, cítricos y goma de mamoncillo.

Dalía \$40.000
Monkey Shoulder, falso vermouth de zanahoria, jerez oloroso y zumo de limón.

Botánico \$52.000
Grey Goose, jerez Palo Cortado, St-Germain, cítricos y cordial de limonaria.

Jardinero \$40.000
Hendrick's Lunar, té de manzanilla, cordial de uva blanca, zumo de limón y jerez amontillado.

Munay \$40.000
Mezcal Unión Joven, jerez Solera Cream, cordial de guayaba, vino rosé y zumo de limón.

CLÁSICOS DE TIERRA

Eligelos con fruta colombiana.

• Mora • Gulupa • Piña • Lulo • Tamarindo • Corozo • Coco

Old Cuban Bacardi 8 años \$42.000

Paloma Tequila Patrón Silver \$55.000

Sain Germain Spritz St Germain \$52.000

Hanky Panky London N1 \$55.000

Martinez Gin bombay Sapphire \$45.000

New York Sour Monkey Shoulder \$40.000

Naked N'Famous Mezcal unión joven \$45.000

Carajillo 43 Licor 43 \$42.000

Aperol Spritz Aperol \$28.000

DE COLOMBIA ^{LA}GUARERÍA & MAMBE

Chicamocha \$32.000
Ron Quimbaya Gold, cold brew, vainilla real, jerez amontillado y bitter de cacao artesanal.

Barú \$32.000
Viche Sur, Naiguatá, piña clarificada, cítricos y agua tónica.

Tibasosa \$32.000
Viche Sur, cordial de feijoa, jerez Solera Cream y zumo de limón.

Cumbiero \$32.000
Cumbé, sirope de lulo, zumo de limón y sirope de hoja de coca.

San Francisco \$36.000
Aguardiente Desquite Artesanal, almíbar de pera e hinojo, Martini Bianco, Martini Fiero y zumo de limón.

Colombian tonic \$36.000
La Guarería sabor a elección, almíbar de hoja de coca, limón y agua de rosas.

** Elige entre los siguientes sabores.*

• Guarucha • Guaracuyá • Guamora
• Guarozo • Guarango • Colombian tonic

Colombian mule \$32.000
Mambe Artesanal, jengibre, gaseosa de hoja de coca y zumo de limón.

OTROS APERITIVOS

London N1 \$62.000

Canaima \$41.000

Bramble \$40.000

St-Rémy \$23.000

Botran 12 años \$32.000

Gin Selva \$48.000

Glenmorangie Quinta Ruban \$74.000

Jägermeister \$31.000



Para disfrutar

REFAJOS

Clásico \$25.000
Antioqueño Azul, Cerveza Club Colombia Dorada,
Gaseosa Colombiana.

Fresco Caribe \$25.000
Cerveza Club Colombia Dorada, Kola Hipinto,
tomillo coca y mandarina.

LIMONADAS

Coco lecherita \$20.000
Limonada Natural \$16.000

JUGOS NATURALES

Maracumango \$18.000
Mora \$17.000
Mandarina / Naranja \$15.000

CERVEZAS

Draft
Club Colombia Dorada 500 ml \$25.000
Club Colombia Dorada 300 ml \$19.000

Botella
Stella Artois 300 ml \$20.000
Corona 330 ml \$22.000
BBC Cajicá 330 ml \$20.000
Corona 0.0% \$18.000

OTRAS BEBIDAS

Coca Cola / Coca Cola Zero 300 ml \$10.000
Soda Schweppes / Ginger Schweppes \$13.000
Agua Manantial (con o sin gas) 300 ml \$13.000
Acqua Panna 250 ml \$15.000
Acqua Panna 505 ml \$22.000
Acqua Panna 750 ml \$30.000
San Pellegrino 250 ml \$15.000
San Pellegrino 505 ml \$22.000
San Pellegrino 750 ml \$30.000

MOCKTAILS

Flor de Jamaica, mandarina \$25.000
Lulo y Piña \$16.000
Fresa Lyches \$18.000
Gin & Tonic 0% \$25.000
Frejjoa, cidrón y manzana verde \$25.000
Cordial de feijjoa, zumo de limón y soda de manzana verde.

BEBIDAS CALIENTES

Café Espresso \$9.000
Café Americano \$9.000
Cappuccino o Latte \$12.000
Métodos de filtrado x2 Tazas \$20.000
Café Bombón \$10.000

INFUSIONES DE LA CASA

Mate Colombiano \$6.000

Despierta
Albahaca Fresa canela \$7.000

Huerta
flores, hierbabuena, hoja de coca, limón. \$7.000

SODAS DE LA CASA

Mamoncillo \$16.000
Gulupa y hoja de coca \$16.000
Corozo \$16.000
Arándanos \$18.000



Licores

WHISKY

	Botella	Trago
Buchanan's 12	\$390.000	\$39.000
Buchanan's Two Souls	\$409.000	\$41.000
Buchanan's Master	\$398.000	\$40.000
Buchanan's 18	\$832.000	\$84.000
Johnnie Walker Black Label	\$313.000	\$34.000
Monkey Shoulder	\$313.000	\$34.000
Dewars 12 Años	\$350.000	\$36.000
Dewars 15 Años	\$384.000	\$42.000

SINGLE MALT

	Botella	Trago
Singleton 12 Años	\$361.000	\$39.000
Singleton 15 Años	\$660.000	\$71.000
Singleton 18 Años	\$1.072.000	\$115.000
Glenmorangie La Santa	\$585.000	\$63.000
Glenmorangie Malta Original	\$401.000	\$44.000
Glenmorangie Nectar Doir	\$604.000	\$65.000
Talisker	\$528.000	\$57.000
Glenfiddich 12 Años	\$428.000	\$43.000
Glenfiddich 15 Años	\$638.000	\$64.000
Glenfiddich 18 Años	\$1.188.000	\$119.000
The Balvenie 12 Años	\$1.162.000	\$117.000
The Balvenie 14 Años	\$1.565.000	\$157.000
Macallan 12 Double Cask	\$963.000	\$83.000

IRISH & BOURBON

	Botella	Trago
Bulleit Bourbon	\$347.000	\$40.000
Bullet Rye	\$372.000	\$38.000
Jack Daniel's N°7	\$249.000	\$30.000
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$351.000	\$38.000
Jack Daniel's Single Barrer	\$547.000	\$67.000
Tullamore Drew	\$245.000	\$27.000

RON

	Botella	Trago
Zacapa 23	\$583.000	\$59.000
Zacapa Ambar	\$278.000	\$32.000
Bacardí 8 Años	\$279.000	\$28.000
Santa Teresa	\$502.000	\$51.000
La Hechicera	\$434.000	\$53.000
Botran Reserva Blanco	\$311.000	\$32.000
Flor De Caña 12 Años	\$290.000	\$29.000
Flor De Caña 18 Años	\$537.000	\$54.000

GINEBRAS

	Botella	Trago
Tanqueray	\$296.000	\$30.000
Tanqueray Rangpur	\$360.000	\$36.000
Bombay Sapphire	\$288.000	\$35.000
Hendrick's Gin	\$493.000	\$56.000
Hendrick's Lunar	\$496.000	\$54.000
The Botanist	\$488.000	\$53.000

TEQUILA & MEZCAL

	Botella	Trago
Don Julio Blanco	\$455.000	\$52.000
½ Don Julio Blanco	\$240.000	
Don Julio Reposado	\$566.000	\$64.000
Don Julio Añejo	\$556.000	\$64.000
Don Julio 70	\$790.000	\$90.000
1800 Silver	\$425.000	\$43.000
1800 Reposado	\$492.000	\$50.000
Patrón Cristalino	\$736.000	\$79.000
Patrón Silver	\$456.000	\$49.000
Patrón Reposado	\$549.000	\$59.000
Patrón Añejo	\$615.000	\$66.000

Mezcal 400 Conejos	\$478.000	\$55.000
Mezcal Unión Joven	\$331.000	\$41.000
Mezcal Ojo de tigre	\$426.000	\$49.000

VODKA

	Botella	Trago
Ketel One	\$363.000	\$42.000
Grey Goose	\$466.000	\$57.000

OTROS LICORES

	Trago
Baileys	\$19.000
Licor 43	\$32.000
Amaretto Disaronno	\$31.000
Campari	\$24.000
Cointreau	\$32.000
Limoncello Villa Massa	\$34.000
Café 8 Tía María	\$22.000
Martini	\$45.000
Trago Grand Marnier	\$53.000
Frangelico	\$33.000
Cognac Hennessy Vsop	\$40.000
Ancho Reyes	\$34.000
Fernet Branca	\$36.000
Cachaza	\$23.000
Desquite Artesanal	\$18.000
Desquite Tradición	\$22.000
Viche Sur	\$14.000

LA GUARERÍA & MAMBE

	Botella	Trago
Mambe Artesanal	\$120.000	\$12.000
La Guarería Tomillo-Coca	\$200.000	\$21.000
La Guarería Guaroza ^(Corozo)	\$230.000	\$22.000
La Guarería Guarango ^(Mango)	\$150.000	\$15.000
La Guarería Guarucha ^(Uchuva)	\$165.000	\$16.000





Vinos

Vinos

Recomendado del sommelier

TINTOS

Malbec

Eolo (Argentina)	\$1.200.000
Angelica Zapata Malbec (Argentina)	\$630.000
Salentein Reserva Malbec (Argentina)	\$355.000
Altura Malbec (Argentina)	\$307.000
Flechas de los Andes Gran Malbec (Argentina)	\$289.000
Catena Malbec (Argentina)	\$267.000
Lagarde Malbec (Argentina)	\$269.000
Septima Malbec (Argentina)	\$210.000

Cabernet Sauvignon

Don Melchor (Chile)	\$1.700.000
Vik A Cabernet Sauvignon (Chile)	\$594.000
Terrazas Cabernet (Chile)	\$238.000
Casas Del Bosque Cabernet Sauvignon (Chile)	\$226.000

Carmenere

Pewen (Chile)	\$973.000
Vik A Carmenere (Chile)	\$411.000
Medalla Real Gran Reserva Carmenere (Chile)	\$275.000
Morandé Gran Reserva Carmenere (Chile)	\$252.000
Arboleda Carmenere (Chile)	\$235.000

Pinot Noir

Louis Latour Cote De Nuit (Francia)	\$669.000
Undurraga Th Pinot Noir (Chile)	\$505.000
Ropiteau Pinot Noir (Francia)	\$338.000
Joel Gott Pinot Noir (EE. UU.)	\$248.000
Villa Wolf Pinot Noir (Alemania)	\$210.000

Tempranillo / Tinta de Toro

Pago De Los Capellanes Crianza (España)	\$541.000
Cepa 21 (España)	\$435.000
Marqués De Murrieta (España)	\$417.000
Cepa Gavilán (España)	\$344.000
Prima (España)	\$295.000
Hito Tinto (España)	\$243.000
Emilio Moro Finca Resalso (España)	\$239.000
Ramón Bilbao Reserva (España)	\$295.000
Ramón Bilbao Orgánico (España)	\$210.000

Merlot

Pago De Otazú (España)	\$408.000
Marqués Merlot (Chile)	\$280.000
Robert Mondavi Woodbridge Merlot (EE. UU.)	\$210.000
Juan Carrau (Uruguay)	\$210.000

Blend

Triple C (Chile)	\$629.000
Amarone Sartori (Italia)	\$542.000
Septima Gran Reserva Blend (Argentina)	\$399.000
Mouton Cadet Saint Emilion (Francia)	\$365.000
Regolo Ripaso (Italia)	\$259.000
Poggio Badiola (Italia)	\$247.000
Cotes du Rhone Villages (Francia)	\$223.000
Bellerusche (Francia)	\$224.000

Otras Cepas

Barbera de Alba (Italia)	\$268.000
Catena San Carlos Cabernet Franc (Argentina)	\$267.000
Juan Carrau Reserva (Uruguay)	\$228.000
Sherazade (Italia)	\$227.000
Cecchi Chianti Classico (Italia)	\$210.000
La Maldita (España)	\$210.000

BLANCOS

Chardonnay

Louis Latour Chardonnay (Francia)	\$587.000
Terrazas De Los Andes Chardonnay (Chile)	\$218.000
Casas Del Bosque Chardonnay (Chile)	\$210.000
Septima Chardonnay (Argentina)	\$210.000

Sauvignon Blanc

Undurraga Th Sauvignon Blanc	\$427.000
Domaine Raimbault Sancerre (Italia)	\$336.000
Mouton Cadet Sauvignon Blanc (Francia)	\$327.000
Cool Coast Sauvignon Blanc (Chile)	\$229.000
Casas Del Bosque Sauvignon Blanc (Chile)	\$210.000
Les Fumme Blanches Sauvignon Blanc (Francia)	\$210.000

Albariño

Santiago Ruiz Albariño (España)	\$382.000
Mar De Frades Albariño (España)	\$313.000
Mar De Ons Albariño (España)	\$288.000

Blend / Otras Cepas

Framingham Riesling (Nueva Zelanda)	\$393.000
Danzante Pinot Grigio (Italia)	\$275.000
Enate Gewurztraminer (España)	\$271.000
Rocca De Motemassi (Italia)	\$251.000
Muga Blanco (España)	\$247.000
Vinho Verde Avelada Alvarinho (Portugal)	\$220.000
Protos Ecológico Verdejo (España)	\$210.000
Ramón Bilbao Verdejo (España)	\$210.000
Mara Godello (España)	\$210.000

ROSADOS

Tais Rosado Pinot Noir (Chile)	\$220.000
Hito Rose (España)	\$240.000
Aire De Protos (España)	\$220.000
Otazú Rose (España)	\$220.000
Ramón Bilbao Rosado (España)	\$210.000
Whispering Angel (Francia)	\$335.000
Barton & Guestier Rose (Francia)	\$264.000
Robert Mondavi White Zinfandel (EE. UU.)	\$220.000

BURBUJAS

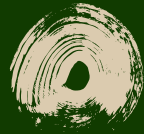
Champagne Veuve Clicquot (Francia)	\$850.000
Champagne Moët (Francia)	\$750.000
Champagne Tautinger (Francia)	\$971.000
Cava Juve Camps Cinta Púrpura (España)	\$367.000
Prosecco Zonin (Italia)	\$222.000
Cava Villarnau Rose (España)	\$218.000
Chandon Brut (Argentina)	\$210.000

FORTIFICADOS (COPA)

Oporto Grahams Five Tawny (Portugal)	\$76.000
Jerez Tío Pepe (España)	\$50.000



Somos: **THE BOY ENTERPRISES**



TIERRA

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



TIERRA
Cartagena

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



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



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



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

Diseñado por: **The Boy Agency** 2026
Visítanos y conoce nuestros restaurantes en:
www.TheBoyEnterprises.com