



TIERRA

Instagram icon @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

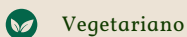
Chapinero - Bogotá



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

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 / Febrero de 2026. Diseñado por: **The Boy Agency**



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** \$43.000
 En alioli japonesa , masago de mora , crema de campo y tierra de nori.
- 🔥 **Jaiba** \$50.000
 Acevichada con alioli de ají amarillo, quinua crocante y masago.

* *Bocado extra: \$12.000*

OSHI CROCANTE X4 UND

- Panceta** \$37.000
 Acevichada, crema de campo y crocantes de camote.

GYOSAS X5 UND

Inspirados en las gyosas tradicionales con producto colombiano.

- Camarón y cerdo** \$39.000
 Con vegetales, maduro, cerdo y camarón salteado.
- Pipian sobrebarriga** \$42.000
 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.

- Jaiba acevichada \$56.000

MAKI

- Panceta acevichada** x10 UND \$47.000
 Con aguacate, queso Philadelphia, plátano maduro y panela, ahumado en hoja de plátano, bañado en suero y bocadillo.
- Salmón crocante** x10 UND \$47.000
 Apanado en panko, palmito encurtido, queso Costeño frito, aguacate, tartar de salmón, crema de campo y crocantes de camote.
- Jaiba y atún** x10 UND \$62.000
 Con jaiba acevichada, aguacate, queso Philadelphia soja, plátano maduro, con tartar de atún, masago y cebollín.
- Pulpo y camarón** x10 UND \$64.000
 Con plátano maduro, queso Philadelphia, camarón en tempura, tierra de aceituna, salsa de ají amarillo y coco.
- Salmón y aguacate** x10 UND \$49.000
 Arroz de sushi, bastones de salmon, queso filadelfia, maduro, abanico de aguacate, crocante de plátano verde y teriyaki de panela.

CRUDOS Y CEVICHEs

- 🔥 **Criollo** \$63.000
 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** \$69.000
 Pesca del día, ají amarillo, camote y maíz.
- Mango y gulupa con helado** \$73.000
 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** \$71.000
 Camarones salteados con salsa golf y suero, pulpo en salsa anticuchera, quinua crocante y plátano verde.
- Mixto de coco** \$75.000
 Corvina, pulpo anticuchero, aguacate, mango, leche de tigre de coco y patacones.
- Jalea con aguacate** \$85.000
 Pescado blanco, camarón apanado, calamar, pulpo anticuchero y almejas, con leche de tigre y salsa acevichada, crocantes de yuca y suero.
- Tataki de atún y tamarindo** \$75.000
 En costra de maíz y ajonjolí, cremoso de suero Costeño y tamarindo, aceite de achiote y wakame.
- Tartar de pescado** \$47.000
 Con tierra andina, crema de campo, tomates tatemados y tortilla artesanal de maíz.



Primer paso

Sabores de la Tierra

Queso Paipa crocante \$34.000
Asado con finas hierbas y hoja de coca, mermelada uchuva, mora fresca y semillas de girasol garrapiñadas.

Mazorca de la Sabana desgranada \$34.000
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 \$34.000

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 \$50.000

Salsa tatemada, maíz choclo, tomates en conserva, kale crocante, bañada en cremoso de queso ahumado. Acompañado de pan de maíz.

Coliflor \$39.000

Coliflor rostizada con panela, hummus de suero Costeño, aderezo de queso, wasabi y aceite de ají tatemado.

Pulpo al carbón \$75.000

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 \$29.000

Con hogao y suero.

Bocadillo de cerdo \$49.000

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 \$49.000

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 und \$47.000

Rellenas de plátano maduro, salsa de hogao y ají panka, gratinada con mix de queso acompañada de pan.

Empanada de asado de tira x3 und \$45.000

Rellena de asado de tira, papa criolla y hogao.

Carimañolas x3 und

Con queso doble crema, hogao y ají de mora.

• Con sobrecarriga \$38.000

Bombas de maduro x3 und

Frito de maduro relleno con queso doble crema.

• Con panceta acevichada \$38.000

Mini pan de bono con asado de tira

Huevo de codorniz y coulis de tomate. \$34.000

Galletas de choclo con asado de tira x2 und

Con ensaladilla cítrica y salsa de panela. \$38.000

Galletas de choclo con jaiba acevichada

Con leche de tigre de suero Costeño. \$54.000

Arepa Santandereana con suero camarón

Camarones salteados en suero y ajo, cilantro, chalaquita y ensaladilla. \$45.000

Arepa Santandereana con costillas de cerdo (300gr)

Costillas de cerdo en BBQ de guayaba, suero y ensaladilla. \$63.000

SOPAS

Sopa patacón y res \$54.000

Sopa de res con papa criolla, arveja, mazorca y cilantro, acompañado con arroz blanco, suero 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) \$156.000
- Bife ancho angus argentino (400 gr) \$200.000
- New york certified angus beef® (400 gr) \$223.000
- Entrañita 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 (350 gr) \$90.000

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) \$90.000

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) \$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.

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 glace, mazorca baby y papa criolla. Acompañado con huevo y arroz con ajonjolí y aguacate.

CERDO

Chuletas de cerdo (240 gr) \$67.000

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

Milanesa de cerdo (300 gr) \$65.000

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

Panceta crocante ahumada (350 gr) \$65.000

Con cremoso de yuca, melao y ensaladilla citrica.

Rack de costilla (500 gr) \$84.000

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

PESCA FRESCA

Pesca encocada con langostino (220 gr) \$90.000

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.

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 (200 gr) \$89.000

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

Trucha crocante (200 gr) \$54.000

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

*según disponibilidad.

Trucha entera en hoja de plátano (600 gr) \$73.000

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) \$55.000

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) \$60.000

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.



Segundo paso

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
Salteado con mazorca baby, maduro y guisantes, suero, maíz crocante y ensaladilla de tomate perla y acedera.
*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) \$84.000
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 \$76.000
Arroz en cremoso de vegetales, huevo de codorniz, quinua crocante.

PASTAS

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 \$32.000
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 acompaña de pan de maíz.

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.

VEGETARIANO

Gunkan de palmito (Vegano) \$36.000
Acevichado con mango, suero, panela y tierra de aceituna.

Arroz vegetariano \$47.000
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 \$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 garrapiñada. 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 \$29.000

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 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 \$27.000

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	\$56.000
Tequila Don Julio Blanco, coco, hoja de coca, cítricos, lamina de coco fresco y panela.	
* Upgrade: Don Julio 70	\$80.000
Flora	\$55.000
Tequila Patrón Silver, maracuyá, vainilla, Cinzano To Spritz y merengue de maracuyá.	
Nativo	\$45.000
Mezcal Unión Joven, Martini Extra Dry, mamoncillo, mandarina, manzanilla, cítricos y goma de mamoncillo.	
Lyche Kay	\$45.000
Vodka Ketel One, lyches, soda de rosas y polvo de mora.	
Gin Tierra	\$46.000
Tanqueray Gin, La Guarería Guaroza, corozo Cošteño, Agua Tónica Mil976 Ocean.	
Bolívar	\$45.000
Whisky Buchanan's 12 Años, tamarindo, ají dulce The Boy, cítricos y dulce de tamarindo artesanal.	
* Upgrade Buchanan's 18 Años	\$65.000
Kuntur	\$48.000
Tequila Patrón Silver, pera williams, hinojo, Martini Bianco.	
Amazónico	\$45.000
Ron Bacardí 8 Años, lulo, falernum, limón, perfume de Frangelico, almendra garrapiñada.	
Petronio	\$42.000
Viche Sur, ósmosis de lulo, cítricos y hoja de coca.	
Coquí	\$38.000
Viche Sur macerado en mango dulce, Martini Bianco infusionado en ajies, cítricos y galleta de mango y miel.	



DE LA CASA ^{LA}GUARERÍA & MAMBE

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
• Guaroza	• Guarango	• Colombian tonic
Exquisito	\$37.000	
La Guarería Guaracuyá, hoja de coca, lulo, ají dulce The Boy y almíbar de hoja de coca.		
Primaveral	\$33.000	
La Guarería Guamora, té de Jamaica y limón mandarino.		
Mambeo	\$34.000	
Licor Mambe Artesanal, Mil976 Toronja, cítricos y hoja de coca.		
Rosa	\$35.000	
Licor de Mora, Martini Rosso macerados en mora y mora silvestre.		
Colombian mule	\$32.000	
Mambe Artesanal, jengibre, gaseosa de hoja de coca y zumo de limón.		
Mambe fizz	\$32.000	
Mambe Artesanal, limón mandarino, almíbar de hoja de coca y mazorca baby.		

CLÁSICOS DE TIERRA

<i>Eligelos con fruta colombiana.</i>			
• Mora	• Gulupa	• Piña	• Lulo
• Tamarindo	• Corozo	• Coco	
Nitro Margarita			
Tequila Centenario	\$46.000		
Tequila Don Julio Blanco	\$65.000		
Gin & Tonic Bombay Sapphire	\$47.000		
Palomas Tequila Patrón Silver	\$50.000		
Penicillin Whisky Monkey Shoulder	\$45.000		
Mojitos Ron Zacapa Ámbar	\$44.000		
Moscow Mule Vodka Grey Goose	\$45.000		
Negroni	\$45.000		
Boulevardier	\$42.000		
Espresso Martini	\$40.000		
Cosmopolitan	\$45.000		
Old Fashioned Bullet Bourbon	\$47.000		
Pisco Sour Pisco Demonio de los Andes	\$45.000		
Chilcanos Pisco Demonio de los Andes	\$44.000		
Lyche Martini Vodka Ketel One	\$45.000		
Carajillo 43	\$47.000		
Saint Germain Spritz	\$45.000		
Aperol Spritz	\$28.000		

Para disfrutar

REFAJOS

Clásico	\$25.000
Antioqueño Azul, Cerveza Club Colombia Dorada, Gaseosa Colombiana.	
Fresco Mandarina	\$25.000
La Guarería Guaracuyá, Cerveza Club Dorada, Gaseosa Hipinto.	
Frutal	\$25.000
La Guarería Guaroza, Cerveza Club Colombia Dorada, Gaseosa Hipinto.	

CERVEZAS

Draft	
Club Colombia Dorada ^{500ml}	\$25.000
Club Colombia Dorada ^{300ml}	\$19.000
Botella	
Stella Artois ^{300ml}	\$20.000
Corona ^{330ml}	\$22.000
BBC Cajicá ^{330ml}	\$20.000
Corona 0.0%	\$18.000

MOCKTAILS

\$25.000

Flor de Jamaica, mandarina
Uchuva, Limón
Sandía, Piña, Hoja de coca
Lulo y Piña
Fresa Lyches
Gin & Tonic 0%

SODAS DE LA CASA

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

LIMONADAS

Coco lecherita	\$20.000
Mango biche	\$17.000

JUGOS NATURALES

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

OTRAS BEBIDAS

Coca Cola / Coca Cola Zero ^{300ml}	\$10.000
Soda Schweppes / Ginger Schweppes	\$13.000
Agua Manantial (con o sin gas) ^{300ml}	\$19.000
Acqua Panna ^{505ml}	\$19.000
Acqua Panna ^{750ml}	\$30.000
San Pellegrino ^{505ml}	\$19.000
San Pellegrino ^{750ml}	\$30.000

BEBIDAS CALIENTES

Café Espresso	\$9.000
Café Americano	\$9.000
Cappuccino o Latte	\$12.000
Métodos de filtrado ^{x2 Tazas}	\$20.000

INFUSIONES DE LA CASA

Mate Colombiano	\$6.000
Despierta	
Albahaca Fresa canela	\$7.000
Huerta	
flores, hierbabuena, hoja de coca, limón.	\$7.000
Matcha	\$10.000



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 Botaniŝt	\$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	\$68.000
Ancho Reyes	\$34.000
Fernet	\$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 Guarozo ^(Corozo)	\$230.000	\$22.000
La Guarería Guarango ^(Mango)	\$150.000	\$15.000
La Guarería Guarucha ^(Uchuva)	\$165.000	\$16.000





Vinos



TINTOS

Malbec

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

Cabernet Sauvignon

Don Melchor (Chile)	\$1.700.000
Vik A Cabernet Sauvignon (Chile)	\$394.000
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
Cepa Gavilán (España)	\$344.000
Prima (España)	\$295.000
Hito Tinto (España)	\$243.000
Emilio Moro Finca Resalso (España)	\$239.000

Merlot

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

Blend / Otras Cepas

Triple C (Chile)	\$629.000
Amarone Sartori (Italia)	\$542.000
📌 Marqués De Murrieta (España)	\$417.000
Septima Gran Reserva Blend (Argentina)	\$399.000
Mouton Cadet Saint Emilion (Francia)	\$365.000
📌 Ramón Bilbao Reserva (España)	\$295.000
Catena "San Carlos" Cabernet Franc (Argentina)	\$267.000
Regolo Ripaso (Italia)	\$259.000
Poggio Badiola (Italia)	\$247.000
Sherazade (Italia)	\$227.000
Bellerusche (Francia)	\$224.000
Garzón Tannat (Uruguay)	\$212.000
📌 Ramón Bilbao Orgánico (España)	\$210.000
Chianti Rufino (Italia)	\$210.000
La Maldita (España)	\$210.000
Barbera de Alba, Barbera (Italia)	\$268.000
Cecchi Chianti Classico Docg Sangiovese (Italia)	\$210.000
Cotes du Rhone Villages (Francia)	\$223.000
Juan Carrau (Uruguay)	\$210.000
Juan Carrau Reserva (Uruguay)	\$228.000

Vinos

Recomendado del sommelier

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

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

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

Blend / Otras Cepas

Santiago Ruiz Albariño (España)	\$382.000
Framingham Riesling (Nueva Zelanda)	\$393.000
Danzante Pinot Grigio (Italia)	\$275.000
Enate Gewurztraminer (España)	\$271.000
Catena San Carlos Cabernet Franc (Argentina)	\$261.000
Rocca De Motemassi (Italia)	\$251.000
Muga Blanco (España)	\$247.000
Vinho Verde Aveleda Alvarinho (Portugal)	\$210.000
Protos Ecológico Verdejo (España)	\$210.000
Ramón Bilbao Verdejo (España)	\$210.000

ROSADOS

Pinot Noir

Tais Rosado Pinot Noir (Chile)	\$210.000
--------------------------------	-----------

Tempranillo

Hito Rose (España)	\$240.000
Aire De Protos (España)	\$210.000
Otazú Rose (España)	\$210.000
Ramón Bilbao Rosado (España)	\$210.000

Blend / Otras Cepas

Whispering Angel (Francia)	\$335.000
Barton & Guestier Rose (Francia)	\$264.000
Robert Mondavi White Zinfandel (EE. UU.)	\$210.000

BURBUJAS

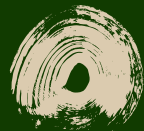
Champagne Veuve Clicqout (Francia)	\$850.000
Champagne Moët (Francia)	\$750.000
Champagne Tantinger (Francia)	\$971.000
Cava Juve Camps Cinta Púrpura (España)	\$367.000
Prosecco Zonin (Italia)	\$222.000
Cava Villarnau Rose (España)	\$218.000
Chandon Brut (Argentina)	\$210.000

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 3112230952
Carrera 4a #66-78
Chapinero- Bogotá
 @lanticucheria



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

Febrero de 2026. Diseñado por: **The Boy Agency**

Visítanos y conoce nuestros restaurantes en:

www.TheBoyEnterpises.com

Especiales de temporada

Marzo

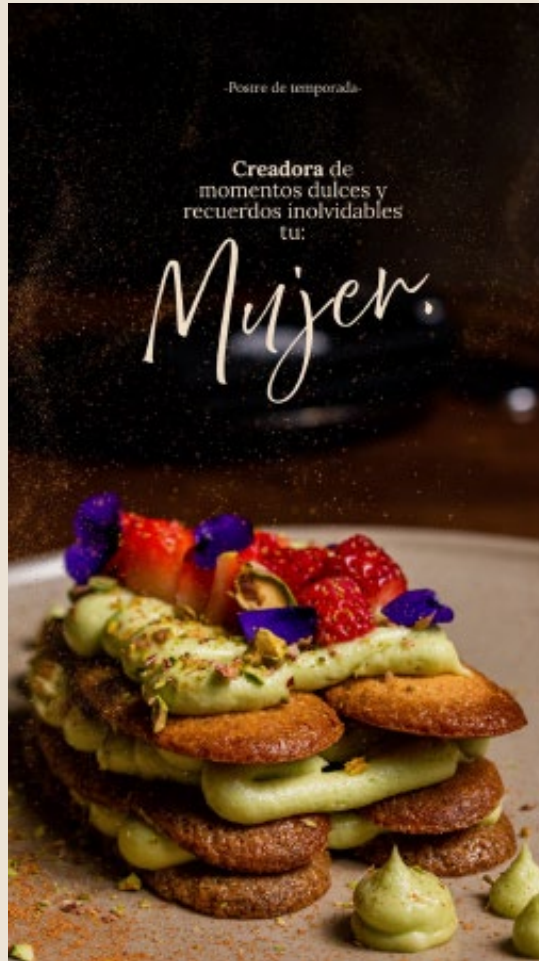


-Plato de temporada-

Mujer
Fuerza y delicadeza:
el equilibrio perfecto.

PLATO DE TEMPORADA

Fuerza \$69.000
Filete de salmón, arroz chahufa, aguacate, patacones en flor, togarashi, salsa curry, ajonjolí, suero costeño y brotes frescos.



-Postre de temporada-

Creadora de momentos dulces y recuerdos inolvidables tu:

Mujer.

POSTRE DE TEMPORADA

Creadora \$32.000
Bizcochos Lady Fingers al café, crema de pistacho, acompañado de fresas frescas, pistacho y un toque floral.



-Cóctel de temporada-

Mujer
La esencia que transforma lo cotidiano en algo extraordinario.

CÓCTEL DE TEMPORADA

Esencia \$48.000
Ginebra Bombay Sapphire, zumo de limón, té de flor de jamaica, vainilla, angoštura, mora y panela.