



# TERRA

© @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

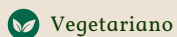
Chapinero - Bogotá



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](mailto: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](http://www.TheBoyEnterpises.com) / Diseñado por: **The Boy Agency** 2026.

## Especiales de temporada

Mayo

• Plato fuerte  
**Homenaje a  
sus enseñanzas** \$86.000  
Salmón al horno, con fettuccine en  
salsa napolitana, bisque de  
langoſtinos, espinaca y vegetales.

• Poſtre  
**Alma y dulzura** \$25.000  
Coulis de frutos rojos, semifrío de  
arequipe relleno de fresa, cubierto  
con chocolate blanco, musgo de hoja  
de coca y arándanos. Terminado con  
polvo de hoja de coca.

• Cóctel  
**Brisa Maternal** \$45.000  
Con Hendrick's Lunar que florece  
desde la oscuridad de la noche,  
acompañado de toques herbales que  
recuerdan nuestras raíces y nos  
guían en nuestro camino, finalizado  
con un vino espumante que con su  
efervescencia reúne el amor de una  
madre brindando frescura y carácter.



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.



## 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 demiglass.

Canelón de açai y espuma de copoazú.

### Maridaje

- Canelazo ▪ Acacias
- Caribeño ▪ Dragón amazónico

- San Pellegrino 330 ml.

**Con maridaje \$280.000**

**Sin maridaje \$160.000**





NO TE PIERDAS NUESTROS

# PLATOS NUEVOS

## Primer paso

### COCINA NIKKEI COLOMBIANA

- N Tostadas de camarón en quinua** <sup>x2</sup> \$35.000  
Camarones apanados, tostadas de maíz artesanal, crema de campo, suero costeño, quinua, guindilla y Togarashi.
- N Brioche de camarón apanado** <sup>x2</sup> \$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** <sup>x5 \$30.000 x10 \$55.000</sup>  
Uramaki relleno de langostino apanado, aguacate, queso soya terminado con tartar de corvina, salsa acevichada y tierra de patacón.
- N Andino y Salmón** <sup>x5 \$30.000 x10 \$55.000</sup>  
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 <sup>x5 \$25.000 x10 \$45.000</sup>
  - Atún Bluefin <sup>x5 \$45.000 x10 \$85.000</sup>

## CRUDOS Y CEVICHES

- N Atún y mango** \$40.000  
Leche de tigre de mango, atún, rocoto, cilantro, mango, mandarina tatemada y Togarashi.
- N Ceviche de chicharrón** \$40.000  
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.

## DE LA TIERRA

- N Mazorcas Andinas** \$28.000  
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** <sup>(350 gr)</sup> \$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** <sup>(180 gr)</sup> \$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.

## Postres

- N Torta de pan** \$20.000  
Base de salsa inglesa de arequipe, fruta fresca, helado de Nucita y aceite de hierbabuena.
- N Galeta 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** <sup>x4</sup> \$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** <sup>x4</sup> \$42.000  
Acevichada con alioli de ají amarillo, quinua crocante y masago. Pídelo con plátano maduro, alga o mango biche.

**Oshi crocante de panceta** <sup>x4</sup> \$32.000  
Acevichada, crema de campo y crocantes de camote.

**Gyosas Camarón y cerdo** <sup>x5</sup> \$35.000  
Con vegetales, maduro, cerdo y camarón salteado.

**Gyosas Pipian sobrebarriga** <sup>x5</sup> \$40.000  
A base de papa criolla y maní con sobrebarriga en hogao.

**Taco nori de jaiba** <sup>x2</sup> \$56.000  
Jaiba acevichada en tempura de maíz con arroz de sushi y queso crema.

**Tostadas de camarón en quinua** <sup>x2</sup> \$35.000  
Camarones apanados, tostadas de maíz artesanal, crema de campo, suero costeño, quinua, guindilla y Togarashi.

**Brioche de camarón apanado** <sup>x2</sup> \$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** <sup>x5</sup> \$25.000 <sup>x10</sup> \$45.000  
Panceta acevichada, aguacate, queso Philadelphia, plátano maduro y panela, ahumado en hoja de plátano, bañado en suero y bocadillo.

**Salmón crocante** <sup>x5</sup> \$25.000 <sup>x10</sup> \$45.000  
Apanado en panko, palmito encurtido, queso Costeño frito, aguacate, tartar de salmón, crema de campo y crocantes de camote.

**Jaiba y atún** <sup>x5</sup> \$30.000 <sup>x10</sup> \$55.000  
Con jaiba acevichada, aguacate, queso Philadelphia soja, plátano maduro, con tartar de atún, masago y cebollín.

**Pulpo y camarón** <sup>x5</sup> \$30.000 <sup>x10</sup> \$55.000  
Camarón en tempura, plátano maduro, queso Philadelphia, tierra de aceituna, salsa de ají amarillo y coco.

**Salmón y aguacate** <sup>x5</sup> \$25.000 <sup>x10</sup> \$45.000  
Bastones de salmón, arroz de sushi, queso Philadelphia, maduro, abanico de aguacate, crocante de plátano verde y teriyaki de panela.

**Del Caribe** <sup>x5</sup> \$30.000 <sup>x10</sup> \$55.000  
Uramaki relleno de langostino apanado, aguacate, queso soya terminado con tartar de corvina, salsa acevichada y tierra de patacón.

**Andino y Salmón** <sup>x5</sup> \$30.000 <sup>x10</sup> \$55.000  
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 <sup>x5</sup> \$25.000 <sup>x10</sup> \$45.000  
• Atún Bluefin <sup>x5</sup> \$45.000 <sup>x10</sup> \$85.000

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

**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** \$68.000  
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.

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

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

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

**Ceviche de chicharrón** \$40.000  
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

-  **Queso Paipa crocante** \$28.000  
Asado con finas hierbas y hoja de coca, mermelada uchuva, mora fresca y semillas de girasol garrafiadas.
-  **Mazorca de la Sabana desgranada** \$28.000  
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** \$28.000
-  **Arepa de choclo en cremoso de suero costeño y queso Paipa, crocantes de maíz y jalapeños encurtidos en panela. Ahumado en hoja de plátano.**
-  **Coliflor** \$32.000  
Coliflor rostizada con panela, hummus de suero Costeño, aderezo de queso, wasabi y aceite de ají tatemado.
-  **Burrata caliente** \$53.000
-  **Salsa tatemada, maíz choclo, tomates en conserva, kale crocante, bañada en cremoso de queso ahumado. Acompañado de pan de maíz.**
-  **Mazorcas Andinas** \$28.000
-  **Mazorca asada con mayonesa Kewpie encostradas en mix andino y queso costeño, acompañada de cremoso de suero costeño y ají amarillo.**
-  **Gunkan de palmito** <sup>(Vegano)</sup> \$28.000  
Acevichado con mango, suero, panela y tierra de aceituna.

## Carimañolas <sup>x3</sup>

Con queso doble crema, hogao y ají de mora.  
• Con sobrecarriga \$32.000

## Bombas de maduro <sup>x3</sup>

Frito de maduro relleno con queso doble crema.  
• Con panceta acevichada \$24.000

## Mini pan de bono con asado de tira

Huevo de codorniz y coulis de tomate. \$29.000

## Galletas de choclo con asado de tira <sup>x2 und</sup>

Con ensaladilla cítrica y salsa de panela. \$36.000

## Galletas de choclo con jaiba acevichada

Con leche de tigre de suero Costeño. \$30.000

## Arepa Santandereana con suero camarón

Camarones salteados en suero y ajo, cilantro, chalaquita y ensaladilla. \$42.000

## Arepa Santandereana con costillas de cerdo <sup>(300gr)</sup>

Costillas de cerdo en BBQ de guayaba, suero y ensaladilla. \$51.000

## Sopa patacón y res

Sopa de res con papa criolla, arveja, mazorca y cilantro, acompañado con arroz blanco, suero y aguacate. \$50.000

## DE LA TIERRA

-  **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 <sup>x3 und</sup>** \$22.000  
Con hogao y suero.
- Bocadillo de cerdo** \$32.000  
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** \$32.000  
Cubos de panceta crocante con salsa de yuca y suero, con crema de campo y chalaquita de cebolla encurtida.
- Albóndigas de res y cerdo <sup>x4</sup>** \$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 <sup>x3</sup>** \$24.000  
Rellena de asado de tira, papa criolla, queso y hogao.
-  **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 <sup>(400 gr)</sup> \$156.000
- Bife ancho angus Argentino <sup>(400 gr)</sup> \$170.000
- New York certified angus beef® <sup>(400 gr)</sup> \$223.000
- Entraña certified angus beef® <sup>(250 gr)</sup> \$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** <sup>(350 gr)</sup> \$95.000  
Costilla de res en cocción lenta, bañada en glaze y panela, con maíz, frijol salteado y cremoso de plátano maduro con ají amarillo.

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

**Sobrebarriga gratinada** <sup>(400 gr)</sup> \$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** <sup>(180gr)</sup> \$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** <sup>(140 gr)</sup> \$74.000  
Salteado de lomo fino con vegetales y papa nativa. Acompañado con huevo y arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja.

**Lomo criollo saltado** <sup>(140 gr)</sup> \$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** <sup>(140 gr)</sup> \$85.000  
Salteado de lomo fino, camarón y vegetales en salsa lomo y glaze, mazorca baby y papa criolla. Acompañado con huevo y arroz con ajonjolí y aguacate.

### CERDO

**Chuletas de cerdo** <sup>(240 gr)</sup> \$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** <sup>(300 gr)</sup> \$48.000  
Milanesa de bondiola de cerdo, acompañada de ensalada cesar, queso Paipa, tomates asados, crotones y aderezo cesar con suero.

**Panceta crocante ahumada** <sup>(350 gr)</sup> \$48.000  
Con cremoso de yuca, melao y ensaladilla citrica.

**Rack de costilla** <sup>(500 gr)</sup> \$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** <sup>(200 gr)</sup>  
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** <sup>(300 gr)</sup> \$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** <sup>(180 gr)</sup> \$89.000  
Salmón rostizado con almejas, ensaladilla y salsa acevichada, acompañado de lasagna de pasta y maduro con queso y hogao.

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

**Trucha entera en hoja de platano** <sup>(600 gr)</sup> \$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.

**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** <sup>(180 gr)</sup> \$76.000  
Pirarucú tempurizado, almejas, en salsa de mariscos y ajís. Acompañado de milhoja cremosa de papa y queso Paipa.



## Segundo paso

### POLLO

-  **Pollo al trapiche** <sup>(180 gr)</sup> \$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** <sup>(180 gr)</sup> \$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** <sup>(600 gr)</sup> \$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** <sup>(240)</sup> \$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** <sup>(400 gr)</sup> \$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** \$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.
-  **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.

### PASTAS

-  **Pastas 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.

### 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.

A detailed botanical illustration featuring various plants and birds. In the center, a small green bird with a white belly is perched on a branch with green leaves and small green berries. Below it, another similar bird is shown in flight. To the left, there are large, dark green leaves and clusters of brown, spiky seed pods. To the right, there are yellow flowers and green leaves. At the bottom, there are large, brown, elongated fruits hanging from a branch. The entire illustration is set against a light pink background.

# 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

**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 Costeño, 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 garrañada.

**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 <sup>LA</sup>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 mandarina.

**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 mandarina, almíbar de hoja de coca y mazorca baby.

## CLÁSICOS DE TIERRA

Elígelos con fruta colombiana.  
• 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

**New York Sour** Whisky Monkey Shoulder \$42.000

**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.

### LIMONADAS

Coco lecherita \$20.000  
Mango biche \$17.000

### JUGOS NATURALES

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

### CERVEZAS

**Draft**  
Club Colombia Dorada <sup>500 ml</sup> \$25.000  
Club Colombia Dorada <sup>300 ml</sup> \$19.000

**Botella**  
Stella Artois <sup>300 ml</sup> \$20.000  
Corona <sup>330 ml</sup> \$22.000  
BBC Cajicá <sup>330 ml</sup> \$20.000  
Corona 0.0% \$18.000

### OTRAS BEBIDAS

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

### MOCKTAILS

\$25.000

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

### BEBIDAS CALIENTES

Café Espresso \$9.000  
Café Americano \$9.000  
Cappuccino o Latte \$12.000  
Métodos de filtrado <sup>x2 Tazas</sup> \$20.000

### SODAS DE LA CASA

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

### 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 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 <sup>(Corozo)</sup>  | \$230.000 | \$22.000 |
| La Guarería Guarango <sup>(Mango)</sup>  | \$150.000 | \$15.000 |
| La Guarería Guarucha <sup>(Uchuva)</sup> | \$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   |
| Lagarde Malbec (Argentina)                   | \$269.000   |
| Septima Malbec (Argentina)                   | \$210.000   |

### 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 |
| 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" (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 |
| Catena San Carlos Cabernet Franc (Argentina) | \$261.000 |
| 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 Clicout (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**



**T I E R R A** 

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



**T I E R R A**   
*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  
 @lanticuheria



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

Diseñado por: **The Boy Agency** 2026  
Visítanos y conoce nuestros restaurantes en:  
**[www.TheBoyEnterpises.com](http://www.TheBoyEnterpises.com)**