



THE RRA

TIERRA

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

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

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

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

* Apoyamos el campo colombiano y los productos locales.



Vegetariano



Ligeramente picante



Primer Paso

Primer paso

GUNKAN X4 UND

Pídelo con plátano maduro, alga o mango biñe.

Palmito \$42.000
Acevichado con mango, suero, panela y tierra de aceituna.

Tofu \$39.000
Acevichado con panela y crocantes de maíz.

Pollo acevichado \$37.000
Con suero costeño, panela, maní garrapiñado y aceite de plátano maduro.

Corvina \$44.000
En tartar con alioli japonesa, quinua crocante y tierra de nori.

Atún \$42.000
En tartar con salsa dinamita, maní garrapiñado y masago.

Salmón \$45.000
En tartar con ponzu de panela, quinua crocante y crema de campo.

Jaiba \$45.000
Acevichada con alioli de ají amarillo, quinua crocante y masago.

Coco y jalea \$46.000
Con arroz de coco, queso soya, tartar de corvina, camarón apanado y acevichada.

** Bocado extra: \$12.000*

NIGIRI X4 UND

Mango y palmito \$42.000
Con guindilla suero, queso, palmito crocante y nori.

Trucha ahumada \$40.000
Laqueado en reducción de gulupa y licor de chicha, queso soya, chalaquita de kiwi, mango y pepino, quinua crocante y suero.

Carne oreada \$44.000
Laqueado en glaze de panela, chalaquita de rocoto, coulis de tomate y galleta de queso Paipa.

Asado de tira \$44.000
Hogao, huevo de codorniz cocido, asado de tira rostizado, queso y crema de campo.



HANDROLLS X2 UND

Jalea y coco \$44.000
Arroz de sushi con coco, alga nori, queso, tartar de corvina, pulpo anticuñero, camarón apanado y aguacate.

Langostino y coco \$46.000
Arroz de sushi con coco, alga nori, queso, plátano maduro, hogao, suero y crema de campo.

Pulpo al carbón \$48.000
Arroz de sushi, alga nori, pulpo rostizado en salsa anticuñera y chalaquita.

Asado de tira y coco \$48.000
Arroz de sushi con coco, alga nori, queso, coco caramelizado, suero y chalaquita.

MAKI X10 BOCADOS

Panceta acevichada \$46.000
Con aguacate, queso philadelphia, plátano maduro y panela, ahumado en hoja de plátano, bañado en suero y bocadillo.

Pollo crocante \$46.000
Apanado en pank, pollo tempurizado, guindilla, maduro, aguacate, queso soya y cebolla ocañera.

Salmón crocante \$52.000
Apanado en pank, palmito encurtido, queso costeño frito, aguacate, tartar de salmón, crema de campo y crocantes de camote.

Jalea criolla \$54.000
Corvina y camarón tempurizado, tubo de calamar, cebolla morada y salsa acevichada.

Jaiba y atún \$54.000
Con jaiba acevichada, aguacate, queso soya, plátano maduro, con tartar de atún, masago y cebollín.

Trucha ahumada y langostino \$55.000
Con aguacate, langostino apanado, queso, envuelto en trucha ahumada laqueada con teriyaki de panela y alioli de hormiga culona.

Corvina y langostino \$56.000
Con arroz de sushi de coco, sashimi de corvina, langostino tempurizado, queso soya, aguacate, hogao y leche de tigre con suero y togarashi.

Pulpo y camarón \$58.000
Con plátano maduro, queso philadelphia, camarón en tempura, tierra de aceituna, salsa de ají amarillo y coco.

Entraña y camarón \$57.000
Con camarón tempura, aguacate y plátano maduro, wakame crocante, laqueado con teriyaki de panela.

Encocado de asado de tira \$55.000
Con arroz de sushi de coco, asado de tira, queso costeño frito, ensaladilla cítrica y crocante de plátano verde. Ahumado en coco.



Primer paso

OSHI X10 BOCADOS

Tartar de camarón	\$45.000
Alga nori, queso soya, aguacate, plátano maduro, suero y crocantes de maíz.	
Corvina y pulpo	\$50.000
Alga nori, arroz de coco, pulpo anticuchero, tartar de corvina, aguacate, maduro, queso costeño, crocantes de plátano verde y leche de tigre con suero.	
Salmón y jaiba	\$52.000
Alga nori, aguacate, maduro, queso con salsa dinamita y crocantes de camote.	

OSHI CROCANTE X4 UND

Pollo acevichado	\$42.000
Con suero, panela y quinua crocante.	
Panceta	\$42.000
Acevichada, crema de campo y crocantes de camote.	
Asado de tira y coco	\$48.000
Arroz de coco crocante, queso soya, suero y huevo de codorniz.	
Corvina	\$43.000
En tartar con alioli japonesa, crema de campo, masago de mora y furikake.	
Suero camarón y coco	\$44.000
Arroz de coco crocante, camarón salteado en hogao, suero y wakame.	
Jaiba acevichada	\$50.000
Con crema de campo y masago.	

OSHITACO X2 UND

Arroz crocante envuelto en alga nori.

Pollo agridulce	\$42.000
Con suero costeño y crispetas de coca.	
Atún fresco	\$45.000
En salsa dinamita con masago de mora y crispetas.	
Pulpo al carbón	\$48.000
En anticuchera, hogao, crema de campo, suero y crocantes de maíz.	

CEVICHES

Criollo	\$46.000
Pesca del día y camarón en leche de tigre de rocoto con limón mandarino, crema de yuca, masago de mora y crocantes de plátano maduro.	
Criollo peruano	\$44.000
Pesca del día, ají amarillo, camote y maíz.	
De cerdo	\$44.000
Panceta crocante con leche de tigre de ají amarillo y gulupa, tomate perla, cubos de plátano maduro, crema de campo y tierra de nori.	
Uchuva	\$45.000
Con leche de tigre, uchuva y tomates tatemados, sobre hierbas aromáticas de la huerta.	
Mango y gulupa	\$45.000
Pesca del día, leche de tigre con gulupa y mango, suero costeño, aguacate tatemado, tomate perla, mora fresca, wakame crocante y polvo de hoja de coca.	
Cartagenero	\$46.000
Camarones salteados con salsa golf y suero, pulpo en salsa anticuchera, quinua crocante y plátano verde.	
Suero costeño	\$44.000
Pesca del día, leche de tigre de suero costeño, cubos de maduro, crema de campo, crocantes de papa nativa y aceites aromáticos.	
Mixto	\$52.000
Pescado blanco, camarón y pulpo en aguachile de ají criollo con suero costeño, cucamelón y crocantes de maíz.	
Mixto de coco	\$50.000
Corvina, pulpo anticuchero, aguacate, mango, leche de tigre de coco y patacones.	
Jalea con aguacate	\$70.000
Pescado blanco, camarón apanado, calamar, pulpo anticuchero y almejas, con leche de tigre y salsa acevichada, crocantes de yuca y suero.	

CRUDOS

Tataki de atún y tamarindo	\$45.000
En costra de maíz y ajonjolí, cremoso de suero costeño y tamarindo, aceite de achiote y wakame.	
Trucha ahumada y paipa	\$44.000
Envuelto en trucha, con misuna, cremoso de queso, masago de mora, laqueado en reducción de gulupa con licor de chicha.	
Tiradito de guayaba agria y mandarina	\$44.000
Corvina, camarón apanado, suero y crocantes de guineo.	
Tiradito de salmón y gulupa	\$48.000
Con aguachile de gulupa, chalaquita de mora, suero, naranja, crocante de guineo y quinua crocante.	
Tartar de salmón con melao de corozo	\$47.000
Con leche de tigre, crema de queso, aguacate, crocantes de arroz y aceite de ají tatemado.	

**Pídelo también con atún fresco según disponibilidad.*



Primer paso NIKCOL

MAÍZ Y QUESO

Queso paipa crocante \$40.000
Asado con finas hierbas y hoja de coca, mermelada uchuva, mora fresca y semillas de girasol garapiñadas.

Mazorcas andinas x3 und \$38.000
Mazorca encostrada en mix de maíz, en cremoso de suero y queso paipa, con polvo de hoja de coca-cilantro-panela. Ahumado en hoja de plátano.

Frenesí de maíz \$36.000
Arepá 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 \$51.000
Salsa tatemada, maíz choclo, tomates en conserva, kale crocante, bañada en cremoso de queso ahumado. Acompañado de pan de maíz.

Rueda de queso paipa y setas \$48.000
Ahumada en mesa y emulsionada con duxelle, maíz choclo y mix de setas. Acompañado de pan de maíz.

ESPECIALES

Coliflor \$36.000
Coliflor rostizada con panela, hummus de suero costeño, aderezo de queso, wasabi y aceite de ají tatemado.

Corazones criollos \$34.000
Corazones de pollo salteados con papitas criollas, chimichurri, suero, cubierto con espuma de hogao y polvo de hoja de coca.

Pulpo al carbón \$60.000
Puré de plátano maduro y ají amarillo, hogao panka, ensaladilla cítrica con aceite de alverja y crocantes de maíz con alga nori.

Pulpo rostizado \$65.000
Con puré de yuca, chimichurri, hogao, suero y ensaladilla con mazorca baby y tomate perla.

BOCADOS DE CERDO X4 UND

Bocadillo de cerdo \$44.000
Cubos de panceta crocantes en base de bocadillo veleño con bbq de guayaba, suero costeño y chalaquita de cebolla encurtida.

Cerdo con yuca y suero \$44.000
Cubos de panceta crocante con salsa de yuca y suero, con crema de campo y chalaquita de cebolla encurtida.

PATACONES X3 UND

Hogao y suero \$36.000
Panceta acevichada \$42.000
Asado de tira \$48.000
Tartar de corvina \$44.000
Jaiba acevichada \$50.000

EMPANADAS X3 UND

Masa de maíz crocante, acompañada de ají criollo.

Empanada de maíz y setas \$40.000
Duxelle de setas maíz dulce, setas salteadas en anticuchera y queso paipa

Empanada de asado de tira \$48.000
Rellena de asado de tira y papa criolla hogao,

Empanada de pulpo y camarón \$48.000
Con salsa anticuchera y queso doble crema.

Empanada de jaiba \$48.000
Acevichada, con queso doble crema.

PAPITAS CRIOLLAS X3 UND

Rellenas de sobrebarriga con hogao.

Con huevo de codorniz \$42.000
Con camarón \$46.000

CARIMAÑOLAS X3 UND

Con queso doble crema, hogao y ají de mora.

Con chorizo de cerdo \$42.000
Con sobrebarriga \$44.000
Con camarón \$44.000

BOMBAS DE MADURO X3 UND

Frito de maduro relleno con queso doble crema.

Con pollo acevichado \$42.000
Con panceta acevichada \$44.000
Con jaiba acevichada \$48.000

MINI PAN DE BONO X2 UND

Con tartar de atún \$35.000
Masago y crema de campo.

Con panceta acevichada \$36.000
BBQ de bocadillo, maní y suero.

Con asado de tira \$39.000
Huevo de codorniz y coulis de tomate.

BASES DE BUÑUELO X2 UND

Con panceta acevichada \$36.000
Suero costeño, polvo de coca y maní garrapiñado.

Con sobrebarriga criolla \$38.000
Crema de campo, huevo de codorniz y togarashi.

Con pulpo anticuchero \$42.000
Alioli de aceituna negra, maíz crocante y wakame.



Primer paso NIKCOL

GYOSAS X5 UND

Inspirados en las gyozas tradicionales con producto colombiano.

Camarón y cerdo \$44.000
Con vegetales, maduro, cerdo y camarón salteado.

Pipian sobrebarriga \$46.000
A base de papa criolla y maní con sobrebarriga en hogao.

GALLETAS DE CHOCLO X2 UND

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

Orellana gratinada \$38.000
Panceta acevichada \$38.000
Pollo acevichado \$36.000
Lomo acevichado \$42.000
Asado de tira \$44.000

*Con ensaladilla citrica y salsa de panela.

Tartar de pescado \$40.000
Jaiba acevichada \$48.000

*Con leche de tigre de suero costeño.

AREPA SANTANDEREANA

Con suero camarón \$44.000
Camarones salteados en suero y ajo, cilantro, chalaquita y ensaladilla.

Con chorizo de cerdo \$42.000
Chorizo de cerdo rostizado con melao, suero y ensaladilla.

Con costillas de cerdo (300gr) \$56.000
Costillas de cerdo en BBQ de guayaba, suero y ensaladilla.

CAUSITAS

Base de puré de papa criolla con limón y ají amarillo.

Causa de setas saltadas \$42.000
Setas, cebolla y tomate salteados en soya, con crocantes de papa criolla y huevo de codorniz.

Causa mixta \$56.000
Lomo camarón saltado, con vegetales, papa criolla crocante y huevo de codorniz.

Causa de corvina y camarón \$48.000
Tartar de corvina, camarón apanado, aguacate, cubos de maduro, salsa acevichada y wakame.

Causa de pulpo y jaiba \$58.000
Pulpo anticuchero, jaiba acevichada, crocantes de cebolla, alioli de aceituna, leche de tigre con suero y maíz cancha.

ANTICUCHOS X2 UND

Base de puré de papa criolla con limón y ají amarillo.

Mix de setas \$38.000
Setas asadas a la parrilla con chimichurri y anticuchera, portobello apanado, mazorca baby y crema de campo.

Panceta camarón \$44.000
Con salsa nikcol, suero costeño, panceta y camarón, salsa acevichada, bbq de guayaba, cebollín y ají dulce.

Pulpo anticuchero \$56.000
Con salsa de hogao y vegetales salteados.

OREJA DE PERRO X2 UND

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

Chorizo de pescado \$38.000
Con mix asiático, alioli de coca, chimichurri con mora y crema de campo.

Chorizo de cerdo \$38.000
Con rúgula, suero costeño, chalaquita encurtida en mora y crocantes de maíz.

Sobrebarriga \$42.000
Con misuna, salsa de yuca con suero, cebolla encurtida, coca y crocantes de maíz.

TACO NORI X2 UND

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

Asado de tira y panela \$52.000
Tartar de corvina o atún \$46.000
Jaiba acevichada \$52.000

TACOS NIKCOL X2 UND

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

Pollo acevichado \$42.000
Con panela, suero y soya.

Panceta acevichada \$44.000
Con maní y tierra de aceituna.

Tartar de camarón \$42.000
En salsa golf con un toque picante.

Pulpo anticuchero \$46.000
Con chalaquita de cebollas encurtidas.

TAQUITOS DE PLÁTANO VERDE X2 UND

Panceta acevichada \$42.000
Con aguacate tatemado

Asado de tira \$44.000
Con suero costeño y panela.

Tartar de pescado blanco \$42.000
Con suero costeño y puré de camote.

Jaiba acevichada \$44.000
Con crema de campo y crocantes de maíz.





Segundo paso

Segundo paso

RES

Según disponibilidad

IMPORTADA

• Tapa de cuadril angus argentino (400 gr)	\$140.000
• Bife angosto angus argentino (400 gr)	\$150.000
• Bife ancho angus argentino (400 gr)	\$170.000
• New york certified angus beef® (400 gr)	\$200.000
• Entrañita certified angus beef® (250 gr)	\$170.000

Guarniciones a elección (x2)

- Papitas criollas con hogao y suero.
- Croquetas de yuca y queso.
- Bombas de maduro con bocadillo y queso.
- Arroz con cucayo, maíz, arveja y plátano maduro.
- Plátanos laqueados en panela con salsa de kola y suero.
- Vegetales en cremoso de hogao.
- Ensalada de campo con vinagreta de corozo.

* Guarnición adicional \$16.000

NACIONAL

Asado de tira (350 gr) \$70.000

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

*Según disponibilidad.

Sobrebarriga gratinada (400 gr) \$75.000

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

Lomo relleno de queso (200 gr) \$80.000

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

Lomo con pasta gruesa (200 gr) \$80.000

Medallón de lomo fino con queso Paipa, suero costeño, vegetales salteados y pasta gruesa en cremoso de hogao.

Churrasco (400 gr) \$120.000

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

Chata oreada (400 gr) \$120.000

Chata ahumada con rub a base de panela y aromáticos, demiglase, chimichurri, ensaladilla, cremoso de yuca y suero.

T-bone (500 gr) \$180.000

Madurado, asado con mantequilla de ajo, papitas criollas con hogao, suero y ensaladilla.

SALTADOS

Lomo saltado (140 gr) \$55.000

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

Lomo criollo saltado (140 gr) \$58.000

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) \$65.000

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

Chuletas de cerdo (240 gr) \$58.000

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

Milanesa de cerdo (300 gr) \$60.000

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

Panceta crocante ahumada (350 gr) \$70.000

Con cremoso de yuca, melao y ensaladilla cítrica.

Punta de cerdo crocante (350 gr) \$80.000

Encostrada con especias y hojuelas de cebolla, aligot de papa criolla y Paipa, duraznos y ensaladilla.

Rack de costilla (500 gr) \$90.000

Marinadas en BBQ con cítricos y aromáticos, puré de yuca y ensaladilla cítrica.

POLLO

Pollo al trapiche (180 gr) \$56.000

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

*Pídelo con atún fresco según disponibilidad.

*\$65.000

Cucayo de gallina (180 gr) \$58.000

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) \$80.000

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

PESCA FRESCA

Pesca encocada con langostino (220 gr) \$70.000

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) \$80.000

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

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

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

Cucayo de salmón (200 gr) \$80.000

En base de hogao con frutos secos, brócoli, pimentón amarillo, maduro y suero costeño.

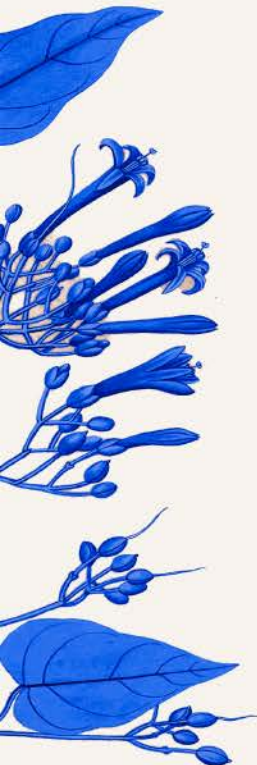
Trucha crocante (200 gr) \$58.000

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

*según disponibilidad.

Trucha entera en hoja de plátano (600 gr) \$95.000

Trucha rostizada y cocida en hoja, rellena de cremoso de yuca, hogao de coco y panela. Acompañada de vegetales en cremoso de suero, hogao y coco.



Segundo paso

SOPAS

Sopa de pollo y alcaparras \$46.000
Caldo de pollo, arveja, papa criolla, guascas, crema de leche, alcaparra frita y cilantro. Acompañado de arroz blanco, ajonjolí y aguacate.

Cazuela de pesca y mariscos \$58.000
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.

Cazuela de pulpo y camarón gratinada \$58.000
Pulpo anticuchero, camarón, bisque de langosta, crema de leche y vegetales, gratinada con queso Paipa. Acompañado de arroz blanco, ajonjolí y aguacate.

FIAMBRES

Envueltos en hoja de plátano

Pesca y pulpo (200 gr) \$62.000
Arroz de coco, corvina asada, pulpo anticuchero y almeja, en salsa de aji amarillo tatamado con leche de coco.

Sobrebarriga (400 gr) \$75.000
Arroz blanco, sobrebarriga en cocción lenta, hogao y yuca frita.

ARROCES APASTELADOS

Arroz atollado con vegetales y hogao.

Mix de mariscos (180 gr) \$62.000
Salteado de camarón, pulpo y almeja al ajillo acompañado de patacón.

Panceta ahumada (350 gr) \$75.000
Suero y yuca frita.

ARROCES AL SARTÉN

Arroz vegetariano \$48.000
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.

Chaufa de panceta y camarón \$58.000
Arroz saltado con panceta parrillada y camarones.

Chaufa criollo
Arroz con maduro, maíz, vegetales y raíces chinas:
• Pollo \$52.000
• Panceta \$56.000
• Lomo \$60.000

Arroz con cucayo y asado de tira (350) \$70.000
Costilla de res en cocción lenta laqueada con glaze y panela. Acompañado con arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja y ensaladilla con encurtidos.

Arroz con lomo y camarones (240) \$68.000
Salteado con mazorca baby, maduro y guisantes, suero, maíz crocante y ensaladilla de tomate perla y acedera.

**Pídelo con langostino. *\$80.000*

Arroz con mariscos \$80.000
Salteado con vegetales, crema de campo, camarón, jaiba acevichada, almejas y pulpo al carbón.

ARROCES AL HORNO

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

Arroz con asado de tira \$75.000
Arroz al horno en hogao, guisantes, arveja, bastones de plátano maduro, suero, crema de campo y chalaquita.

Arroz con res y cerdo (350 gr) \$195.000
Arroz al horno con hogao y frijol, panceta crocante (140 gr), Rib Eye nacional (500 gr), mazorca baby, crema de campo y huevo.

Arroz con cola de langosta \$220.000
Arroz al horno con hogao, cola de langosta a la parrilla con mantequilla de ajo rostizado y arroz de coco.

ARROCES CALDOSOS

Caldoso con pesca \$75.000
Base de hogao, guisantes, setas, papita criolla, tajadas de plátano maduro y wakame crocante.

Caldoso con langostinos \$75.000
Base de hogao, guisantes, setas, papita criolla, huevo frito y mazorca.

ARROCES CREMOSOS

Cre moso de setas \$50.000
Mazorca baby, setas y tomates salteados, crema de campo, crocantes de maíz y portobello ahumado con panela.

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

Cre moso de pulpo y camarón \$60.000
Arroz en cremoso de vegetales, huevo de codorniz, quinua crocante.

Cre moso de asado de tira (350 gr) \$70.000
Arroz en cremoso de papa y maíz, tomates perla, hogao, ensaladilla y polvo de hoja de coca-cilantro.



Segundo paso

PASTAS

Pasta de la casa con setas	\$48.000
Paŝta gruesa con duxelle de setas y queso paipa.	
• Pollo	\$52.000
• Lomo	\$60.000
• Camar3n	\$54.000
• Langostinos	\$68.000

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

Canelones de sobrebarriga	\$55.000
Cremoso de hogao y queso, crocante de maiz, suero costeño, aceite de achiote, ensaladilla de tomate perla y mizuna. Acompaado de pan de maiz.	

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

Pasta con mariscos	\$80.000
Fetuccini en bisquet con hogao, pulpo y camar3n salteado, almejas y vegetales.	

Fetuccini bongole con jalea	\$60.000
Fetuccini salteado con camar3n y almejas, anillos de calamar apanados, salsa acevichada y ensaladilla.	

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

Lomo camar3n en rueda de queso paipa	\$95.000
Con vegetales salteados y fetuccini fresco en salsa blanca. <i>*flameado en mesa.</i>	

ENSALADAS

Queso de hoja y palmitos	\$46.000
Roŝtizados con balsámico y panela, mix de verdes aderezados con aceite de hoja de coca, frutos rojos, semillas y crema de campo.	
• con pollo ^(180 gr)	\$54.000
• con salm3n ^(200 gr)	\$67.000

Burrata y fetuccini de mango biche	\$52.000
Encurtido en mora, cremoso de uchuva, semillas de girasol, tomates perla y duraznos tatemados.	
• con pollo ^(180 gr)	\$58.000
• con salm3n ^(200 gr)	\$80.000

MENÚ INFANTIL

Nuggets con noodles	\$36.000
Con salsa napolitana.	
Lomito saltado	\$44.000
Con arroz, papas nativas y tomate perla.	
Fish & ships	\$40.000
Pescado apanado con papas nativa.	





Tercer paso



Postres

Merengón \$24.000

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

Volcán de arequipe \$24.000

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

Pasión florideña \$24.000

Entremet de tres leches glaseado con chocolate, muselina de mora, coulis de frutos rojos. Oblea, arequipe y fruta fresca.

Galleta chocolate y caramelo salado \$24.000

Galleta al sartén, rellena de una ganache de chocolate. Moras al romero, helado de lecherita y salsa de caramelo caliente.

Mil hoja tierra \$28.000

Entre capas de hojaldre, crema pastelera de vainilla, coulis de frutos rojos, moradillo, granita de frutos rojos con un toque de amaretto y salsa de arequipe caliente.

Texturas de café \$24.000

Bizcocho de café, pastelera de café, merenguitos de coca y café, crumble de cacao, helado de dulce de leche, bañado en un toffee de caramelo caliente.

Torta de queso \$24.000

Torta de queso y cuajada cremosa, tipo cheesecake, sopleteada en panela orgánica. Base de coulis de frutos rojos, helado de lecherita, fruta fresca.

Cubo de chocolate \$24.000

Mousse de chocolate al 58% rellena de un cremoso de avellana, base de coulis de frutos rojos, bizcocho coral de mora, gelatina de copoazu y moras al romero.

Frailejón \$24.000

Tronco de chocolate al 58%, relleno de tres leches, compota de lulo y hierbabuena, espuma de lulo, pétalos de chocolate, tierra de cacao, musgo de coca.



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

DESTILADOS NACIONALES Y LA GUARERIA

Guajiro Asawa, Asawa Iguaraya, soda Schweppes, bitters	\$33.000
Carmesi Desquite Artesanal, sandía, limón, soda Schweppes, espuma de temporada.	\$35.000
Nacional tonic 472 uchuva, Agua Tónica Schweppes y panela	\$35.000
Petronio Viche Sur, lulo y almíbar de hoja de coca	\$27.000
Palenque Viche Sur, tamarindo, cítricos y aire de temporada	\$28.000
Azotea Viche Sur, maracuyá y hierbas de la huerta	\$26.000
Colombian Tonic La Guarería, limón, almíbar de hoja de coca y agua de rosas. Elige un sabor de La Guarería: • Clásico • Guarozo • Guapiña • Guarucha • Guamora • Guaracuyá • Guarango	\$35.000
Mambeo Mambe Artesanal, Vermut de moras, almíbar y bitters.	\$32.000
Guarería Sour La Guarería, almíbar, limón, clara de huevo, perfume de rosas. Elige un sabor de La Guarería: • Clásico • Guarozo • Guapiña • Guarucha • Guamora • Guaracuyá • Guarango	\$35.000
Mango Viche La Guarería Guarango, licor artesanal de ajíes, mango viche, limón y sal.	\$36.000
Rosita Spritz Licor de Mora Artesanal, cítricos y Cinzano Spritz.	\$30.000
Selvático Selva Gin, Asawa Iguaraya, toronja y hierbas	\$39.000
Cafetero Ron Quimbaya Gold, café 8 y gulupa.	\$36.000
Mamfashioned Mambe Artesanal, azúcar y bitters.	\$35.000
Cundi-mule Mambe Artesanal, jengibre, limón y Ginger Beer.	\$36.000

GINEBRA

Los Andes Tanqueray Gin, granadilla y Vermut.	\$39.000
Patillazo Hendricks Gin, sandía, cítricos y Vino Prosecco.	\$40.000
Lunar Hendricks Gin, piña y toronja.	\$42.000
Farol De Quimbaya Bombay Gin, gulupa y mora.	\$41.000

RONES Y CAÑAS

Rongroni Ananá Ron Bacardí Carta Blanca, piña y bitters.	\$37.000
Corozo colada Ron Bacardí 8 años, coco, corozo y limón.	\$39.000
Travesura Ron Bacardí 10 años, corozo, moray Cointreau limón.	\$39.000

VODKA

Lyche spritz Vodka Ketel One, lyches, agua de rosas y flor de Jamaica.	\$40.000
Semilla Vodka Grey Goose, kiwi real y limón.	\$40.000
Kintu (Ofrenda) Vodka Grey Goose, mamoncillo, hoja de coca, limón y soda de toronja.	\$42.000

TEQUILA Y MEZCAL

Primavera Tequila Don Julio Blanco, gulupa, vainilla y Vino Prosecco.	\$41.000
Amazonia Tequila 1800 Silver, lulo, almíbar de hoja de coca, licor artesanal de ajíes.	\$39.000
Vélez Tequila Don Julio Blanco, guayaba, cítricos, sal de la casa.	\$42.000
Patrón de la tierra Tequila Patrón Silver, piña, toronja y Cinzano Spritz.	\$42.000
Colibrí Tequila Patrón Silver, mamoncillo, Vermut Dry, limón, tajín y toronja gasificada.	\$43.000
Cocalero Mezcal Unión Joven, coco, toronja y hojas de coca.	\$40.000
Rosa Mezcal Amores Espadin, Vermut infusionado en mora, moras y bitters gasificado.	\$41.000

WHISKY

Madre Whisky Buchanan's Two Souls, lulo, gulupa, hojas de coca y hierbas de la casa.	\$42.000
Bulevar-Mora Whisky Buchanan's Two Souls, Vermut infusionado en mora y espuma de temporada.	\$40.000
Sour 3 monos Whisky Monkey Shoulder, mora, limón y perfume de rosas.	\$41.000
Tayrona Whisky Dewar's 12 años, mamoncillo, dry y limón.	\$40.000

Para disfrutar

MOCKTAILS

\$25.000

- Té de hoja de coca y limonaria.
- Piña y Sandía.
- Tamarindo y hoja de coca.
- Vainilla y Gulupa.
- Guayaba y hierbabuena.

REFAJOS

Refajo colombia \$19.000
Cerveza Club Colombia Dorada, piña, La Guarería
Tomillo y Hoja de Coca y Kola Hipinto.

Refajo del campo \$20.000
Amaretto Disaronno, gulupa y Cerveza Club
Colombia Dorada.

Refajo rosita \$19.000
Cerveza Club Colombia Dorada, La Guarería
Guamora, Kola Hipinto y limón.

Refajo tierra \$18.000
Cerveza Club Colombia Dorada, La Guarería
Guarozo, Colombiana y limón.

CERVEZAS NACIONALES

BBC Cajicá o Monserrate \$18.000

Draft Club Colombia
330 ml \$18.000
500 ml \$24.000

INTERNACIONALES

Stella Artois
Botella 300 ml \$18.000
Draft 500 ml \$28.000

Corona
330 ml \$19.000

OTRAS BEBIDAS

Coca Cola / Coca Cola Zero 300 ml \$9.000
Agua Manantial (con o sin gas) 300 ml Nacional \$11.000
Soda Schweppes / Ginger Schweppes Nacional \$11.000
Acqua Panna o San Pellegrino 505 ml Importada \$19.000

SODAS DE LA CASA

Corozo \$16.000
Tamarindo \$16.000
Gulúpa \$16.000
Morasandía \$16.000
Lulo \$16.000
Mamoncillo \$16.000
Frelýches \$17.000
Arándanos \$17.000
Frambusandía \$17.000
Lyches \$17.000

LIMONADAS

Limonada de hoja de coca \$18.000
Limonada de Kola Hipinto \$18.000
Limonada de coco lecherita \$18.000
Limonada de mamoncillo \$18.000

JUGOS NATURALES

Salpicón de baulillia \$20.000
Corozo y limón \$17.000
Mora y hoja de coca \$17.000
Maracumango \$17.000
Piña tamarindo \$17.000

MOMENTO DEL CAFÉ

Café Mesa de los santos (logo)
V60. Caturra + HR 61 ^{x4 Tazas} \$30.000
Prensa francesa - Caturra + HR61 ^{x4 Tazas} \$28.000

BEBIDAS CALIENTES

Cocafé \$9.000
Café expresso \$8.000
Café americano \$8.000
Cocachino \$11.000
Cappuccino o Latte \$10.000
Café finca ^{x2 Tazas} \$17.000

INFUSIONES DE LA CASA

Mate colombiano \$6.000
Frutos rojos \$6.000
Hierbas de la huerta \$6.000
Matcha \$9.000
Chai Esmeralda \$9.000
Chai Zafiro \$9.000



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.

Licores

WHISKY

	Botella	Trago
Buchanan's 12	\$440.000	\$43.000
Buchanan's Two Souls	\$550.000	\$53.000
Buchanan's Master	\$500.000	\$47.000
Buchanan's 18	\$650.000	\$63.000
Johnnie Walker Double Black	\$590.000	\$55.000
Johnnie Walker Black Label	\$420.000	\$41.000
Monkey Shoulder	\$380.000	\$40.000
Dewars 12 Años	\$360.000	\$36.000
Dewars 15 Años	\$430.000	\$44.000
Iwai Mars Japones	\$610.000	\$60.000

SINGLE MALT

	Botella	Trago
Singleton 12 Años	\$440.000	\$44.000
Singleton 15 Años	\$560.000	\$55.000
Singleton 18 Años	\$710.000	\$70.000
Glenmorangie La Santa	\$520.000	\$52.000
Glenmorangie Malta Original	\$500.000	\$55.000
Glenmorangie Nectar Doir	\$670.000	\$65.000
Talisker	\$570.000	\$55.000
Glenfiddich 12 Años	\$450.000	\$46.000
Glenfiddich 15 Años	\$560.000	\$55.000
Glenfiddich 18 Años	\$750.000	\$73.000
Glenlivet Founders	\$440.000	\$45.000
The Balvenie 12 Años	\$530.000	\$55.000
The Balvenie 14 Años	\$570.000	\$58.000
Macallan 12 Triple Cask	\$850.000	\$75.000

IRISH & BOURBON

	Botella	Trago
Bulleit Bourbon	\$390.000	\$39.000
Bullet Rye	\$400.000	\$40.000
Jack Daniel's N°7	\$380.000	\$38.000
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$420.000	\$43.000
Single Barrer Jack Daniels	\$560.000	\$55.000
Jameson Irish	\$350.000	\$34.000

RON

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

GINEBRAS

	Botella	Trago
Tanqueray	\$350.000	\$36.000
Tanqueray Ten	\$520.000	\$53.000
Tanqueray Rangpur	\$400.000	\$40.000
Selva Gin	\$340.000	\$35.000
Bombay Shapphire	\$350.000	\$36.000
Bombay Bramble	\$360.000	\$38.000
Hendrick's Gin	\$510.000	\$54.000
Hendrick's Lunar	\$600.000	\$61.000
Mokney 47	\$500.000	\$52.000

TEQUILA & MEZCAL

	Botella	Trago
Don Julio Blanco	\$550.000	\$55.000
Don Julio Reposado	\$600.000	\$58.000
Don Julio Añejo	\$630.000	\$61.000
Don Julio 70	\$700.000	\$68.000
1800 Silver	\$440.000	\$44.000
1800 Reposado	\$480.000	\$49.000
Maestro Dobel	\$690.000	\$67.000
Patrón Silver	\$550.000	\$55.000
Patrón Reposado	\$600.000	\$58.000
Patrón Añejo	\$640.000	\$61.000
Mezcal Unión Joven	\$420.000	\$42.000
Mezcal Unión El Viejo	\$460.000	\$48.000
Mezcal 400 Conejos	\$470.000	\$47.000
Mezcal Amores Espadín	\$480.000	\$49.000
Mezcal Amores Cupreata	\$580.000	\$57.000
Mezcal Montelobos	\$600.000	\$59.000

VODKA

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

OTROS LICORES

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






Vinos

Vinos

 Recomendado del sommelier

BLANCOS


Chardonnay

Septima (Argentina)	\$220.000
Casas del Bosque (Chile)	\$220.000
Zuccardi Serie A (Argentina)	\$220.000
Muller (Austria)	\$220.000
 Terrazas de los Andes (Argentina)	\$250.000
Chateau Saint Michell (Estados Unidos)	\$220.000
Decoy (Estados Unidos)	\$300.000
Louis Latour (Francia)	\$430.000
Robert Mondavi Winery (Estados Unidos)	\$450.000
Amelia (Chile)	\$640.000


Pinot Gris (Pinot Grigio)

Americo Vespucci (Italia)	\$200.000
Piedra Negra (Argentina)	\$220.000
A to Z (Estados Unidos)	\$220.000
 Danzante (Italia)	\$220.000


Sauvignon Blanc

Marqués de Cáceres (España)	\$200.000
 Casas del Bosque (Chile)	\$220.000
Mouton Cadet (Sauvignon Blanc - Francia)	\$230.000
Cool Coast (Chile)	\$230.000
Medalla Real Gran Reserva (Chile)	\$240.000
Domaine Raimbault Sancerre (Francia)	\$290.000
Undurraga TH (Chile)	\$335.000
Cloudy Bay (Nueva Zelanda)	\$510.000



Verdejo

Vidilla (España)	\$200.000
 Protos Ecológico (España)	\$200.000
Ramón Bilbao (España)	\$220.000
Marques de Cáceres (España)	\$220.000

Albariño

Abadía (España)	\$220.000
Mar de Ons (España)	\$220.000
Mar de Frades (España)	\$290.000
 Pazo de San Mauro (España)	\$290.000
Martin Codax Lías (España)	\$300.000
Santiago Ruiz (España)	\$330.000
Pazo Barrantes (España)	\$500.000

Otras uvas blancas

 Mara (Godello - España)	\$200.000
Trivento White Malbec (Malbec - Argentina)	\$220.000
Rocca de Motemassi (Vermentino - Italia)	\$220.000
 Muller (Traminer - Austria)	\$220.000
Quinta da Lixa (Treixadura/Loureiro) - Portugal)	\$200.000
Durigutti (Viognier - Argentina)	\$230.000
Pardas (Xarel lo - España)	\$280.000
Framingham (Riesling - Nueva Zelanda)	\$330.000
Enemigo (Semillon - Argentina)	\$380.000



Vinos

📌 Recomendado del sommelier

TINTOS

Cabernet Sauvignon

Casa Silva - Los Lingues (Chile)	\$220.000
Durigutti (Argentina)	\$240.000
Joel Gott (Estados Unidos)	\$230.000
Mouton Cadet (Francia)	\$260.000
Terrazas de los Andes (Argentina)	\$250.000
📌 Casas del Bosque (Chile)	\$270.000
Marqués de Casa Concha - Heritaje (Chile)	\$635.000
Casa Real (Chile)	\$1.400.000
Don Melchor (Chile)	\$1.900.000
Castillo Ygay (Rioja - España)	\$2.300.000

Malbec

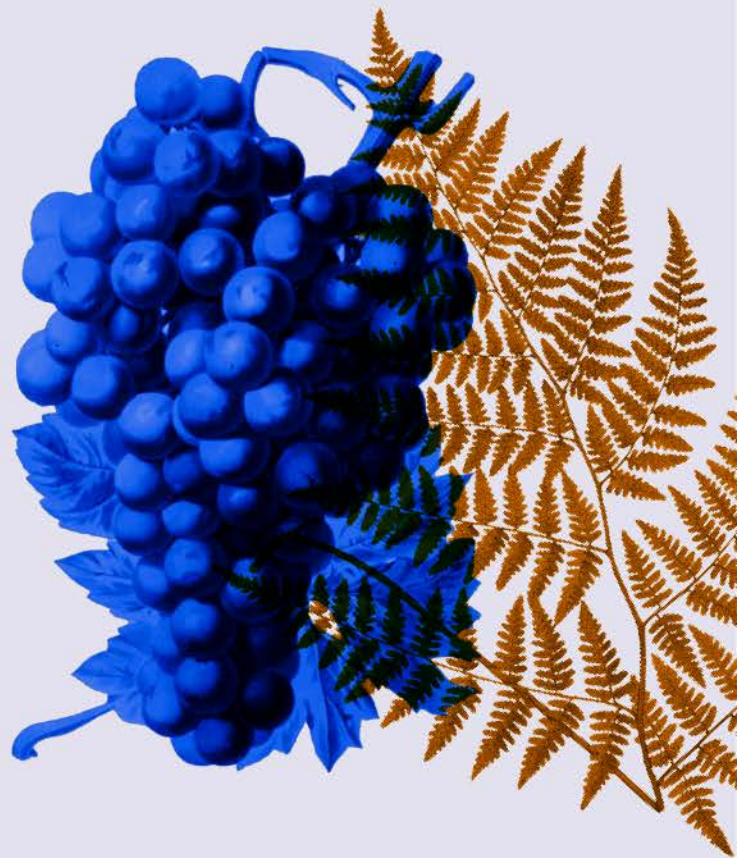
Septima (Argentina)	\$220.000
Lagarde (Argentina)	\$230.000
📌 Perlita (Argentina)	\$230.000
Altura (Argentina)	\$260.000
Zuccardi Q (Argentina)	\$260.000
Salentein Reserva (Argentina)	\$280.000
Perez Cruz (Chile)	\$280.000
Trivento Golden Reserve (Argentina)	\$335.000
José Zuccardi (Argentina)	\$455.000
📌 Zuccardi Concreto (Argentina)	\$500.000
Salentein Pampa (Argentina)	\$510.000
Eolo (Argentina)	\$1.000.000
Zuccardi Canal Uco (Argentina)	\$1.200.000

Carmeneré

Veramonte (Chile)	\$200.000
Arboleda (Chile)	\$220.000
Casa Silva Medalla Real Gran Reserva (Chile)	\$240.000
📌 Morandé Gran Reserva (Chile)	\$240.000
Terrunyo (Chile)	\$650.000
Pewen (Chile)	\$750.000

Pinot Noir (Pinot Nero)

Salton (Brasil)	\$200.000
George Duboeuf (Francia)	\$220.000
Franz Soffi (Italia)	\$220.000
Joel Gott (Estados Unidos)	\$230.000
A to Z (Estados Unidos)	\$230.000
📌 Ropiteau (Francia)	\$360.000
Undurraga TH (Chile)	\$360.000
Belle Glos (Estados Unidos)	\$550.000
Louis Latour Cote de Nuit (Francia)	\$550.000



Tempranillo

Ramón Bilbao (Rioja - España)	\$200.000
📌 Gota de Arena (Castilla y León - España)	\$200.000
Hito (Ribera del Duero - España)	\$240.000
Prima (Toro - España)	\$240.000
Ramón Bilbao Reserva (Rioja - España)	\$290.000
Cepa Gavilán (Ribera del Duero - España)	\$290.000
Dehesa La Granja (Ribera del Duero - España)	\$330.000
📌 Marqués de Murrieta (Rioja - España)	\$390.000
📌 Marqués de Vargas (Rioja - España)	\$390.000
Cepa 21 (Ribera del Duero - España)	\$390.000
Tomás Postigo (Ribera del Duero - España)	\$550.000
Malabrigo (Ribera del Duero - España)	\$670.000
Mauro (Ribera del Duero - España)	\$680.000

Sangiovese

Poggio Badiola (Italia)	\$220.000
📌 Tenuta del Corno Chianti DOCG (Italia)	\$200.000
Nipozzano Chianti DOCG (Italia)	\$520.000

Otras Uvas Tintas

Franz Hans (Merlot - Italia)	\$220.000
Justina (Bobal - España)	\$200.000
📌 Gloria (Monastrel - España)	\$200.000
Masseria Altemura (Negroamaro - Italia)	\$200.000
Paradox (Garnacha - Francia)	\$220.000
Bellerusche (Garnacha - Francia)	\$220.000
Durigutti (Bonarda - Argentina)	\$240.000
Durigutti (Cabernet Franc - Argentina)	\$240.000
Reguengos Reserva (Touriga Nacional - Portugal)	\$240.000
Garzon (Tannat - Uruguay)	\$240.000
Casas del Bosque (Syrah - Chile)	\$270.000
Durigutti Proyecto las Compuertas (Criolla - Argentina)	\$375.000
Emma Zuccardi (Bonarda - Argentina)	\$380.000
Brunelo Tenuta del Cerro (Montalcino - Italia)	\$890.000



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.

Vinos

🍷 Recomendado del sommelier

BLEND

Ciu Ciu Bacchus (Blend - Italia)	\$220.000
Ciu Ciu Gótico (Blend - Italia)	\$220.000
Selena (Blend- Sudafrica)	\$260.000
Regolo Ripaso (Blend - Italia)	\$260.000
Septima Obra (Blend - Argentina)	\$330.000
Pago de Otazú (Blend - España)	\$330.000
Abadía Retuerta (Ribera del Duero- España)	\$380.000
Massi - Campofiorini (Blend - Italia)	\$350.000
🍷 Coyam (Blend - Chile)	\$390.000
Triple C (Blend - Chile)	\$430.000
Amarone Sartori (Blend - Italia)	\$480.000
Vik Milla Kala (Blend-Chile)	\$620.000

ROSADOS

Perlita (Argentina)	\$200.000
Aire de Protos (España)	\$200.000
🍷 Muller (Austria)	\$220.000
A to Z (Estados Unidos)	\$220.000
Marqués de Cáceres (Rioja- España)	\$220.000
Barton & Gueſtier (Francia)	\$220.000
Ramón Bilbao (Rioja - España)	\$220.000
Tibo Rose (Valencia - España)	\$200.000
Les Jolies Filles (Francia)	\$230.000
Otaŕú (Merlot - España)	\$230.000
Hito (Ribera del Duero - España)	\$230.000
Barton & Gueſtier 1.5 Magnum (Francia)	\$400.000
🍷 Whispering Angel (Cote de Provence - Francia)	\$390.000



ESPUMOSOS

Chandon Brut (Argentina)	\$190.000
Undurraga (Chile)	\$190.000
Cava Marqués de Cáceres (España)	\$200.000
Cava Anna Codorniu (España)	\$200.000
Prosecco Zonin (Italia)	\$220.000
Prosecco Cabert (Italia)	\$220.000
🍷 Cava Villarnau (España)	\$220.000
Cava Villarnau Rosé (España)	\$220.000
Cava Juve Camps Cinta Purpura (España)	\$280.000
Champagne Tantinger (Francia)	\$650.000
Champagne Moët (Francia)	\$790.000
Champagne Veuve Clicqout (Francia)	\$820.000
Champagne Dom Perignon (Francia)	\$3.800.000

FORTIFICADOS (COPA)

Viŕtamar (Late Harvest - Chile)	\$30.000
Solera 1847 (Jerez - España)	\$30.000
Ruby (Oporto - Portugal) ^{Botella}	\$180.000
Tawny (Oporto - Portugal)	\$35.000
🍷 Tawny Reserve (Oporto - Portugal)	\$42.000
LBV (Oporto - Portugal)	\$58.000
Alfonso Oloroso (Jerez - España)	\$34.000
Tio Pepe (Jerez - España)	\$37.000
🍷 Leonor (Jerez - España)	\$37.000
Hennesy VS (Cognac - Francia)	\$38.000
Royal Furmit (Tokaji - Hungría)	\$98.000
Hennesy VSOP (Cognac - Francia)	\$98.000



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.

Somos: THE BOY ENTERPRISES S.A.S. 



TIERRA · ROCA

TIERRA

CALLE 66 #4A-31. CHAPINERO
CONTACTO: 3223622726

TIERRA·ROCA

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

ROCA

CALLE 68 #6-96 CHAPINERO
CONTACTO: 3118850495

ROCA BAILEYS TREAT BAR

2 PISO "LOCAL"
PARQUE LA COLINA



LA ANTICUCHERÍA
CARRERA 4A #66-78. CHAPINERO
CONTACTO +57 3112230952



TIERRA
Cartagena
LA ANTICUCHERÍA
CARRERA 4A #66-78. CHAPINERO
CONTACTO +57 3112230952

1. Los precios indicados son en pesos colombianos. 2. Los gramajes expresados se toman antes de cocción. 3. Se sugiere a los consumidores una propina voluntaria del 10% del valor de la cuenta para el personal que hace parte de la cadena de servicio, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el cliente, según la valoración del servicio. El valor de la propina debe ser concertado antes de la emisión de la factura. Ante cualquier inconveniente con el cobro de la propina, puede comunicarse con la SIC a través de sus canales de atención telefónica o por el correo institucional contactenos@sic.gov.co

• Síguenos en Instagram: @tierrarestaurante
• Diseñado por: The Boy Creative, 2024