



LA
ANTICU
CHERIA

Todo Renace
con Fuego

Todo Renace con Fuego



Menú digital

Unimos la gastronomía popular de Perú con los sabores autóctonos de Colombia destacando nuestra despensa y el producto local de nuestro campo y las costas de nuestra región para conmemorar un plato que nos invita a compartir sabores extraordinarios.

En La Anticuchería encontraras una cocina fresca y moderna, donde le hacemos un homenaje al fuego como elemento principal de nuestros fogones, partiendo del tradicional anticucho como inspiración para desarrollar una cocina que respeta los orígenes, pero que a la vez entiende que nuestra cultura es resultado de la unión cultural de los Andes, que nos permite evolucionar y fusionar nuestras cocinas.

*Descubre platos que se sienten con
el alma en el calor de nuestras brasas.*

Convenciones

- ★ Recomendado
- 🐔 Tradicional Peruano
- 🌿 Vegetariano
- 🔥 Picante suave
- 🔥🔥 Picante Medio
- 🔥🔥🔥 Picante Alto

Pregunta por nuestra selección de ajies de la casa.



- Ají de jalapeño - Cocaleño 🔥
- Ají amarillo y Uchuva - Uchuvillo 🔥🔥
- Ají picante de Mora Rosita 🔥🔥🔥



Productos 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.**

🔥🔥🔥🔥
*Pide tu plato con extra picante
¡Nosotros nos encargamos!*

Pide adicional
Leche de tigre Envenenado
\$10.000

Especiales de temporada

Mayo

Mes de las Madres

Cóctel / \$35.000 **Munakuyki mamay** (En Quechua, Te Amo Mamá)

Pisco Quebranta Tabernero y Ginebra Bombay Sapphire, con almíbar de frutos rojos, zumo de limón y clara de huevo, decorado con una delicada teja de chocolate blanco.

Plato fuerte / \$75.000 **Salmón Mamachallay** (Madre adorada)

Filete de salmón^(180 gr) encostrado en una crocante capa de quinoa roja, servido sobre una base de orzo cremoso, ají amarillo. Acompañado de tomate perla, zanahoria baby y mazorquita, champiñones portobello, cebolla ocañera y aceite de cilantro.

Postre / \$26.000 **Miski simi mamay** (Madre de habla dulce)

Mazorquitas de chocolate blanco sobre un suave bizcocho húmedo de cuatro leches, reducción de gulupa, crema montada, fresas, moras y maíz cancha.



Anticuchos

Al carbón, asados a fuego lento, con corazón Peruano y alma Criolla.

De origen Peruano, el anticucho se remonta a la época prehispánica, naciendo de la fusión de tradiciones andinas y africanas. Es un tipo de brocheta o pincho que se prepara con trozos de carne, marinada y asada a la parrilla.

**Todos nuestros anticuchos individuales se sirven acompañados de un segundo anticucho de vegetales al Josper y chimichurri.*



Del Huerto ^{x1} / \$15.000



Chorizo ^{x1} / \$15.000



Corazón de pollo ^{x1} / \$15.000



Pollo al Josper ^{x1} / \$15.000



Panceta ^{x1} / \$15.000



Corazón de Res Anti ^{x1} / \$15.000



Lomo ^{x1} / \$17.000



Camarón al Josper ^{x1} / \$20.000



Bandeja de Anticuchos / \$150.000

Bandeja ideal para compartir con una selección de los anticuchos más representativos de la casa: del huerto, chorizo, corazón de pollo, pollo al Josper, panceta, corazón de res, lomo y camarón. Acompañada de mini cebiche clásico, spring rolls y empanadas de ají de gallina.



Cebiches^(con B) y Tiraditos

Todos nuestros ceviches y tiraditos Incluyen leche de tigre de la casa.

Tiradito de Corvina ★🔥 / \$36.000

Corvina fresca en leche de tigre de ají amarillo, con chalaquita de mora, camote y aguacate.

Tiradito de Pulpo / \$42.000

Pulpo en salsa acevichada y alioli de aceituna, chalaquita de mora, aguacate y quinua crocante.

Tiradito de Salmón / \$38.000

Salmón fresco en reducción de gulupa y leche de tigre, con aguacate y cebolla ocañera.

Cebiche de Panceta y Suero Costeño / \$38.000

Panceta crocante en leche de tigre con suero costeño y queso costeño.

Cebiche Criollo 🔥 / \$55.000

Corvina fresca en leche de tigre clásica con crema acevichada, servida con camote, maíz cancha, choclo, aguacate y cogollo europeo.

Cebiche de Ají Amarillo / \$55.000

Corvina fresca en leche de tigre de ají amarillo, acompañada de cebolla, cilantro, camote, maíz cancha y aguacate.

Cebiche Mixto de Rocoto 🔥🔥🔥 / \$55.000

Combinación de corvina, pulpo y camarón en leche de tigre de ají rocoto, aguacate, choclo, yuca y cogollo europeo.

Cebiche Tibio del Pacífico / \$50.000

Corvina al jospier con ají amarillo, ají limo y leche de tigre, con un toque ahumado.

Cebiche Dos Texturas 🔥🔥 / \$62.000

Corvina fresca y camarones apanados en leche de tigre de ají rocoto, maíz cancha y ají dulce.



Entradas

Empanada de Aji de Gallina ^{x3} ★ / \$18.000

Rellena de pollo desmechado en crema de ají de gallina con un toque de ajonjolí negro.

Empanada de Estofado de Res ^{x3} / \$24.000

Rellena de estofado de res, con un toque cremoso y ajonjolí negro.

Tacos de Chorizo de Cerdo ^{x2} / \$30.000

En tortilla de plátano con chorizo de panceta, tomates asados, queso mozzarella, chimichurri y limón mandarina.

Tacos de Camarón Apanado ^{x2} / \$42.000

En tortilla de plátano con camarones crocantes, salsa tonkatsu, aguacate, queso mozzarella. y limón mandarina.

Spring Rolls de Lomo Saltado ^{x4} / \$30.000

Rollitos crocantes rellenos de lomo salteado con pimentón amarillo y tomate. Acompañados de salsa cremosa de maní y ají rocoto con limón.

Carpaccio de Atún 🔥🔥🔥 / \$44.000

Finas láminas de atún marinado en ají rocoto, miel y cítricos, con aguacate, cebolla ocañera y maíz cancha.

Tataki de Atún / \$45.000

Atún sellado acompañado de cremoso de camote, wakame, nori, ajonjolí negro y maní crocante con un toque cítrico.

Jalea Especial / \$79.000

Selección de mariscos crocantes con pulpo, calamar, camarón y pesca del día, acompañada de yuca y papa criolla, con salsa acevichada y alioli de ají amarillo, terminada con limón y cilantro fresco.

Camarones Picantes 🔥🔥🔥 / \$45.000

Camarones apanados crocantes bañados en salsa picante de ají rocoto, acompañados de mango tommy, piña fresca y cogollo europeo.

Milhoja de Res y Tocineta 🔥 / \$39.000

Capas de res y tocineta con salsa acevichada, crema de campo, sandía fresca, queso mozzarella y provenzal.

Causa de Aji de Gallina 🔥 / \$38.000

papa causa, ají de gallina cremoso con pollo desmechado, aguacate, huevo de codorniz, chalaquita de rocoto, aceitunas y ajonjolí negro.

Causa Limeña de Atún 🔥 / \$38.000

Base de papa causa con atún en salsa acevichada, cebolla roja, tomate, cilantro, aguacate y ajonjolí negro.

Causa Limeña de Pollo / \$33.000

Base de papa causa con pollo desmechado, aguacate, huevo de codorniz, chalaquita de mora y un toque de togarashi.

Causa de Camarones al Josper / \$33.000

Base de papa causa con camarones al Josper, aguacate, tomate cherry y alioli de aceituna.

Causa de Calamares Apanados / \$33.000

Base de papa causa con calamares crocantes, aguacate, alioli de ají amarillo, cebolla roja, tomate y cilantro.

Sampler de Causas / \$46.000

Selección de tres causas en porción media: camarones al Josper, limeña de pollo y calamares apanados, acompañadas aguacate.

Coliflor Rostizada 🌿 / \$28.000

Acompañada de cremoso de camote, queso, provenzal, semillas de girasol y almendras fileteadas.

Sopita Criolla / \$18.000

Caldo reconfortante de pollo con ají amarillo, arveja, mazorca y papa, con un toque de limón y achiote.





Fuego y sartén

Sánguche de Panceta / \$35.000

En pan figazza con panceta crocante, alioli de ají amarillo, cebolla encurtida, camote y papa criolla.

Sánguche de Pollo / \$35.000

En pan figazza con pollo desmechado, salsa acevichada, alioli de ají amarillo, aguacate y papa criolla.

Sánguche de Lomo / \$35.000

En pan figazza con lomo a la parrilla, ají rocoto, cebolla encurtida, tomate, cebolla roja, alioli de ají amarillo, huevo frito y papa criolla.

Tallarín con Pollo Frito & Tonkatsu 🔥 / \$42.000

Pollo marinado y frito sobre tallarín peruano en salsa tonkatsu, con cebollín y tomate cherry.

Tallarín con Panceta Crocante al Wok / \$54.000

Panceta crocante y tallarín peruano salteados al estilo wok con tomate, cebolla y cebollín.

Tallarín de Lomo Saltado / \$73.000

Lomo saltado con tomate y cebolla, servido sobre tallarín peruano en salsa huancaína y ají amarillo con cilantro.

Chaufa Vegetariano del Huerto 🌱 / \$32.000

Arroz chaufa salteado al wok con portobello, pimentones, cebolla roja, maíz baby, repollo, vegetales orientales y chalaquita de mora.

Chaufa de Cerdo & Mango 🌟 / \$52.000

Panceta y arroz chaufa salteado al wok con mango tomy, pimentones, cebolla, repollo y vegetales orientales.

Chaufa con Milanesa de Pollo / \$42.000

Milanesa de pollo crocante sobre arroz chaufa salteado con vegetales al wok, salsa tonkatsu, cebollín y un toque de tempura.

Chaufa de Cerdo, Langostino & Piña Asada 🌟 / \$54.000

Bondiola de cerdo, langostinos y piña asada con arroz chaufa salteado al wok, vegetales, sweet chili y cebollín.

Chaufa de Corazones de Pollo / \$34.000

Corazones de pollo salteados al wok con arroz chaufa, huevo, arveja, pimentones, cebolla y vegetales orientales.

Especiales Peruanos

Lomo Saltado Tradicional 🍖 / \$70.000

Clásico peruano con lomo, tomate y cebolla salteados. Acompañado de arroz blanco, papa criolla y choclo, terminado con cilantro y ajonjolí.

Pollo Saltado Tradicional / \$42.000

Cortes de pollo con tomate y cebolla salteados al estilo peruano. Acompañado de arroz blanco, papa criolla y choclo, con un toque de ajonjolí.

Ají de Gallina 🍗🔥 / \$43.000

Pollo desmechado en crema de ají amarillo, acompañado de arroz blanco, choclo, aguacate, huevo, rocoto y chalaquita de aceitunas.

Sudado Norteño / \$62.000

Mojarra roja sudada en ají amarillo con tomate, cebolla roja y yuca, con un toque de limón fresco.

Pollo al Carbón con Ají de Pollería 🔥 / \$76.000

Medio pollo al carbón con salsa anticuchera y huancaína. Acompañado de papa causa y ensalada fresca de tomate, cebolla roja y zanahoria baby.

Tacu Tacu de Bondiola / \$54.000

Mezcla tradicional de arroz y frijol con bondiola a la parrilla, ají amarillo, tomate, cebolla, huevo y un toque cítrico con crocante de tempura.

Tacu Tacu a lo Macho / \$68.000

Arroz y frijol acompañado de mariscos (camarón, calamar y almejas) en salsa de ají amarillo, tomate, cebolla, limón y achiote.

Carnes

Bondiola Ahumada ^(500g) 🔥 / \$75.000

Bondiola de cerdo ahumada con cebolla crocante y cebollín. Servida con salsa Nikkei, salsa anticuchera amarilla y papas a la huancaína.

Lomo Relleno de Queso ^(200g) / \$92.000

Lomo de res relleno de queso fundido con salsa peruana de la casa y cebollín. Acompañado de papas a la huancaína.

New York Importado / \$150.000

Corte New York a la parrilla, servido con papas a la huancaína.

Guarniciones

- Arroz blanco con ajonjolí, choclo y cilantro / \$12.000
- Arroz Chaufa con vegetales / \$12.000
- Ensalada de frutos secos y silvestres / \$12.000
- Papas con salsa huancaína / \$12.000
- Mazorca Bogotana con salsa acevichada / \$12.000
- Plátano maduro gratinado con mix de quesos / \$12.000
- Tacu Tacu / \$12.000





Postres Anticucheros

Mango Sticky Rice / \$18.000

Arroz sticky dulce con pulpa de mango, mango fresco y helado de lecherita.

Suspiro Anticuchero / \$22.000

Crema de arequipe especiada con canela y anís estrella, merengue y un toque cítrico de naranja tangelo.

Semifrío de Limón y Ducales / \$22.000

Cre moso frío de limón con galletas Ducales, arequipe y un toque de Milo.

Torta de Chocolate / \$27.000

Torta de chocolate y café con crema de arequipe, helado de lecherita y galleta crocante.



Menú infantil

Lomito Saltado / \$40.000

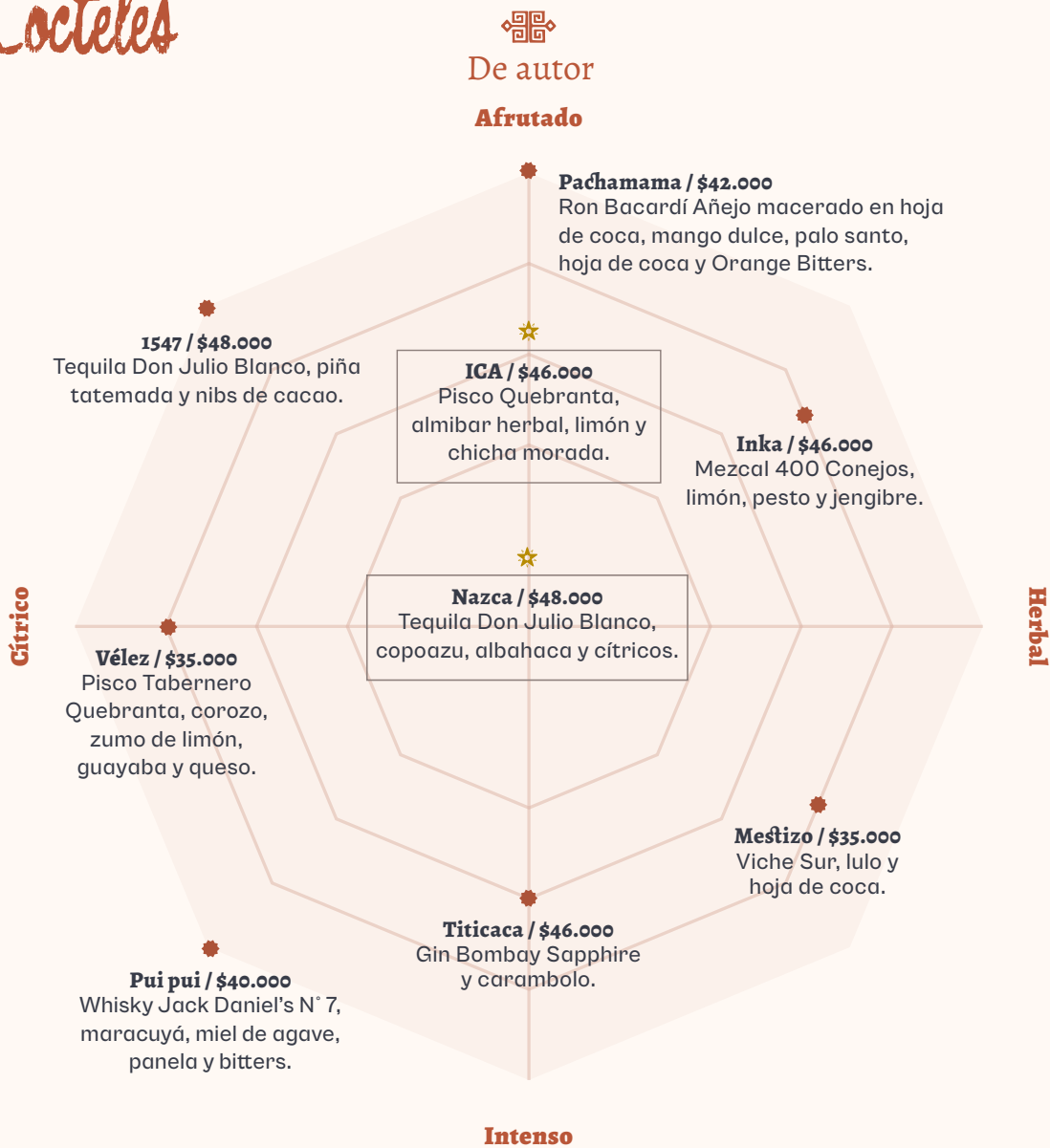
Lomito saltado con papa criolla y salsa tonkatsu. Acompañado de arroz o pasta. Incluye una bola de helado.

Pollito Saltado / \$40.000

Pechuga saltada con papa criolla y salsa tonkatsu. Acompañado de arroz o pasta. Incluye una bola de helado.

Cócteles

Bebidas



LA GUARERÍA & MAMBE

Colombian tonic / \$32.000
La Guarería Tomillo y hoja de coca, almibar de hojas de coca y agua de rosas.

Manglar / \$34.000
La Guarería Tomillo y hoja de coca, té matcha, hoja de coca, cítricos y angostura.

Trópico anana / \$34.000
La Guarería Guaracuyá, piña tatemada y toronja.

Clásicos

Palomas / \$54.000
Tequila 1800 Silver

Gintonic / \$44.000
Bombay Gin

Penicillin / \$43.000
Jack Daniels N° 7

Margaritas / \$52.000
Don Julio Blanco

Mojitos / \$36.000
Bacardí Carta Blanca

Aperol Spritz / \$42.000

St-Germain Spritz / \$48.000

Elige con:
• Gulupa • Lulo • Uchuva
• Corozo • Papayuela
• Tamarindo • piña

Sour

Clásico / \$38.000
Pisco Tabernero Quebranta, zumo de limón, almibar, clara y angostura.

Anti / \$38.000
Pisco Tabernero Quebranta, chicha morada, almibar de hoja de coca, zumo de limón, clara y angostura.

Inti Raymi / \$42.000
Pisco Tabernero Quebranta macerado en gulupa, maracuyá, miel de agave, clara, limón y angostura.

Pacífico sour \$35.000
Viche Sur, almibar de hierbas, zumo de limón, clara y angostura.

Catedral ^(5 oz) \$68.000
Pisco Tabernero Quebranta infusionado en frutas Colombianas, almibar herbal, zumo de limón, clara y angostura. *Perfecto para compartir.*

Chilcanos

Clásico / \$38.000
Pisco Tabernero Quebranta, limón y Ginger Ale.

De la tierra / \$40.000
Pisco Tabernero Quebranta, kion, chicha morada y Ginger Ale.

Chichalcano / \$30.000
Licor de Mambe Artesanal, almibar de hoja de coca, zumo de limón, mazorca baby y Ginger Ale.

Verano / \$40.000
Pisco Tabernero Quebranta, patilla, zumo de limón y Ginger Ale.

Mocktails

• Gulupa, coco y
Mil 976 Toronja Sparkling. / \$23.000

• Sandía, corozo y
Mil 976 Toronja Sparkling. / \$23.000

• Piña tatemada, cítricos y
Mil 976 Toronja Sparkling. / \$22.000

Refrescantes (con licor)

Cervezas

Club Colombia – D O R A D A / \$15.000

Club Colombia – T R I G O / \$16.000

STELLA ✦ ARTOIS / \$16.000

Corona / \$16.000 Corona Cero / \$13.000

Michelob ULTRA / \$14.000

Cuzqueña Dorada / \$17.000

BBC Cajicá / \$16.000

Refajo

Refajo Inka / \$27.000
Cerveza Club Colombia Trigo, Gaseosa Inka
Kola y chicha morada.

Refrescantes (sin licor)

Limonadas, Jugos y sodas

- Chicha morada / \$15.000
- Limonada clásica / \$11.000
- Limonada coco y lecherita / \$17.000
- Jugo de maracumango / \$12.000
- Soda de Gulupa y hoja de coca / \$12.000
- Soda de Lyches / \$15.000
- Soda de Tamarindo / \$12.000

Otras bebidas

- Coca-Cola / Zero / \$10.000
- Soda Schweppes / \$10.000
- Ginger Schweppes / \$10.000
- Inca Kola 500 ml / \$25.000
- Agua Tónica Mil 976 / \$15.000
- Agua Mantantial con gas o sin gas / \$10.000
- Aqua Panna – Pellegrino 500 ml / \$17.000

Calientes

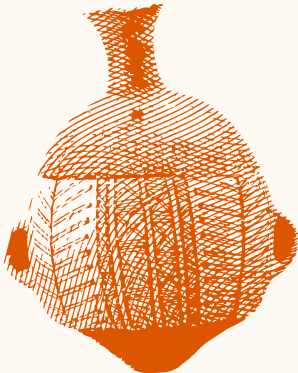
Café

- Americano / \$8.000
- Espresso / \$8.000
- Latte / \$9.000
- Capuchino / \$9.000

Té

- Chai tradicional / \$12.000
- Chai Latte / \$12.000
- Matcha / \$16.000
- Infusiones / \$5.000



Bebidas			
Vinos		Licores	
Blancos	Botella	Whisky y Bourbon	BotellaTrago
Danzante (Pinot Grigio, Italia)	\$275.000	Buchanan's 12	\$390.000\$39.000
Ramón Bilbao (Verdejo, España)	\$180.000	Dewars 12 Años	\$350.000\$36.000
Enate (Gewurztraminer, España)	\$271.000	Old Parr 12 Años	\$300.000\$34.000
Mar De Frades (Albariño, España)	\$313.000	Macallan Aquarius Sherry Oak	\$963.000\$83.000
Casas Del Bosque (Chardonnay, Chile)	\$180.000	Jack Daniels N° 7	\$249.000\$30.000
Casa Silva Cool Coast (Sauvignon Blanc, Chile)	\$229.000	Jack Daniels Single Barrel	\$547.000\$67.000
Mouton Cadet (Sauvignon Blanc, Francia)	\$327.000	Bulleit Bourbon	\$347.000\$40.000
Louis Latour (Chardonnay, Francia)	\$587.000		
Vinho Verde Aveleda Alvarinho (Blend, Portugal)	\$201.000		
Rosados	Botella	Tequila & Mezcal	BotellaTrago
Ramón Bilbao Rosado (Tempranillo, España)	\$180.000	Don Julio 70	\$790.000\$90.000
Tais Rosado (Pinot Noir, Chile)	\$203.000	Don Julio Añejo	\$556.000\$64.000
		Don Julio Reposado	\$566.000\$64.000
		Don Julio Blanco	\$455.000\$52.000
		½ Don Julio Blanco	\$240.000
		Tequila Santanera	\$877.000\$88.000
		Mezcal 400 Conejos	\$478.000\$55.000
		Mezcal Ojo de Tigre	\$426.000\$49.000
		Mezcal Unión Joven	\$331.000\$41.000
Burbujas	Botella	Ginebra y Vodka	BotellaTrago
Chandon Brut, (Argentina)	\$184.000	Hendrick's Gin Original	\$493.000\$56.000
Zonin Prosecco DOC, (Italia)	\$222.000	Bombay Shapphire Gin	\$288.000\$35.000
Veuve Cliquot, (Francia)	\$1.000.000	Vodka Ketel One	\$363.000\$42.000
		Vodka Grey Goose	\$466.000\$57.000
Tintos	Botella	Ron	BotellaTrago
Hito Tinto (Tempranillo, España)	\$243.000	Zacapa Ámbar	\$278.000\$32.000
Marques De Murrieta (Tempranillo, España)	\$417.000	Quimbaya Artesanal	\$540.000\$54.000
Ramón Bilbao Organico (Tempranillo, España)	\$180.000		
Casa Silva Lingues (Cabernet Sauvignon, Chile)	\$226.000		
Casas Del Bosque (Pinot Noir, Chile)	\$289.000		
Triple C (Blend, Chile)	\$629.000		
Marques (Merlot, Chile)	\$280.000		
Vik A (Carmenere, Chile)	\$411.000		
Finca Las Moras (Malbec, Argentina)	\$150.000		
Salentein Reserva (Malbec, Argentina)	\$355.000		
Septima (Malbec, Argentina)	\$180.000		
Catena "San Carlos" (Cabernet Franc, Argentina)	\$197.000		
Terrazas (Cabernet, Argentina)	\$238.000		
Robert Mondavi Woodbridge (Merlot, Estados Unidos)	\$180.000		
Mouton Cadet Saint Emilion (Blend, Francia)	\$365.000		
Poggio Badiola (Blend, Italia)	\$247.000		
*Opcional: Arma tu sangría con nuestra selección de vinos. + \$26.000			
			
Destilados de la casa		Botella	Trago
Licor Artesanal Mambe		\$120.000	\$12.000
La Guarería - Tomillo Coca		\$200.000	\$21.000
La Guarería - Guarozo		\$230.000	\$22.000
La Guarería - Guarango		\$150.000	\$15.000
Licor de Uchuva		\$165.000	\$16.000

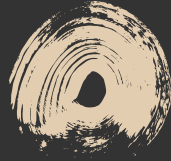
LA ANTICUCHERÍA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. RESPIRA CON TRANQUILIDAD, LA ANTICUCHERÍA ES UN ESPACIO LIBRE DE HUMO DE CIGARRILLO.

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 comunicarse 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. LAS IMÁGENES INCLUIDAS EN ESTE MENÚ SON CON FINES ILUSTRATIVOS, LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS PUEDE CAMBIAR.

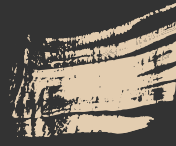
Visítanos y conoce nuestros restaurantes en: www.TheBoyEnterpises.com / 2026. Diseñado por: **The Boy Agency**

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
📱 @coralitobowlscyceviches

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