

TIERRA  
•  
ROCA

BIENVENIDOS A

# TIERRA

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  
NIKCOL

PRIMER PASO NIKCOL

## PRIMER PASO NIKCOL

### GUNKAN X4 UND

*Pidelo con plátano maduro, alga o mango biche.*

- PALMITO** \$38.000  
Acevichado con mango, suero, panela y tierra de aceituna.
- TOFU** \$40.000  
Acevichado con panela y crocantes de maíz.
- CORVINA** \$36.000  
En tartar con alioli japonesa, quinoa crocante y tierra de nori.
- JAIBA** \$40.000  
Acevichada con alioli de ají amarillo, quinoa crocante y masago.
- ATÚN** \$38.000  
En tartar con alioli agridulce, maní garrapiñado, cebollín y masago.
- SALMÓN** \$40.000  
En tartar con ponzu de kiwi, quinoa crocante y crema de campo.
- POLLO ACEVICHADO** \$34.000  
Con suero costeño, panela, maní garrapiñado y aceite de plátano maduro.

\*Bocado extra: \$10.000

### NIGIRI X4 UND

- MANGO Y PALMITO** \$38.000  
Con guindilla suero, queso, palmito crocante y nori.
- TRUCHA AHUMADA** \$38.000  
Laqueado en reducción de gulupa y licor de chicha, queso soya, chalaquita de kiwi, mango y pepino, quinoa crocante y suero.
- CARNE OREADA** \$42.000  
Laqueado en glace de panela, chalaquita de rocoto, coulis de tomate y galleta de queso Paipa.
- MOLLEJA BRASEADA** \$38.000  
Molleja braseada en glace de panela, con chimichurri de mora, queso, coulis de tomate y crocantes de maíz.
- ASADO DE TIRA** \$42.000  
Hogao, huevo de codorniz cocido, asado de tira rostizado, queso y crema de campo.

### HANDROLLS X2 UND

- LANGOSTINO Y COCO** \$42.000  
Arroz de sushi con coco, alga nori, queso, plátano maduro, hogao, suero, chalaquita cítrica y crema de campo.
- CORVINA ROSTIZADA Y ESPARRAGO** \$44.000  
Arroz de sushi con coco, alga nori, queso, esparrago encurtido, teriyaki de panela y suero.
- TATAKI DE ENTRAÑA** \$55.000  
Arroz de sushi, alga nori, queso, tajada de plátano maduro, wakame crocante y crema de campo.
- TRUCHA AHUMADA Y PAIPA** \$44.000  
Envuelto en la trucha, con rúgula, cremoso de queso, masago de mora y laqueado en reducción de gulupa con licor de chicha.

### MAKI X10 BOCADOS

- PANCETA ACEVICHADA** \$44.000  
Con aguacate, queso Philadelphia, plátano maduro y panela, ahumado en hoja de plátano, bañado en suero y bocadillo.
- SALMÓN CROCANTE** \$50.000  
Apanado en panko, queso costeño frito, aguacate, salmón en salsa dinamita, crema de campo, chalaquita de palmito encurtido y crocantes de camote.
- ENTRAÑA Y CAMARÓN** \$55.000  
Con camarón tempura, aguacate y plátano maduro, wakame crocante, laqueado con teriyaki de panela.
- JAIBA Y ATÚN** \$50.000  
Con jaiba acevichada, aguacate, queso soya, plátano maduro, con tartar de atún, masago y cebollín.
- POLLO Y MANGO** \$46.000  
Pollo acevichado, queso soya, esparrago encurtido, plátano maduro, envuelto en mango, masago de mora y guindilla con suero.
- TRUCHA AHUMADA Y LANGOSTINO** \$50.000  
Con aguacate, langostino apanado, queso, envuelto en trucha ahumada laqueada con teriyaki de panela y alioli de hormiga culona.



## PRIMER PASO NIKCOL

### OSHI X10 BOCADOS

- 🔥 **SALMÓN Y JAIBA** \$45.000  
Alga nori, aguacate, maduro, queso con salsa dinamita y crocantes de camote.
- 🔥 **TARTAR DE CAMARÓN** \$40.000  
Alga nori, queso soya, aguacate, plátano maduro, suero y crocantes de maíz.
- MILHOJA DE ATÚN** X4 UND \$42.000  
Tartar de atún en salsa dinamita en 2 capas de hojaldre, masago de mora, crema de campo y furikake.

### OSHI CROCANTE X4 UND

- PANCETA** \$40.000  
En alioli agridulce, crocantes de arroz y puerro.
- 🔥 **CORVINA** \$41.000  
En tartar con alioli japonesa, crocantes de arroz y camote.
- 🔥 **JAIBA ACEVICHADA** \$47.000  
Con crema de campo y masago.
- POLLO** \$38.000  
Acevichado y quinoa crocante.

\*Bocado extra: \$11.000

### OSHITACO X2 UND

*Arroz crocante envuelto en alga nori.*

- POLLO AGRIDULCE** \$38.000  
Con suero costeño y crispetas de coca.
- ATÚN FRESCO** \$43.000  
En salsa dinamita con masago de mora y crispetas.
- PULPO AL CARBÓN** \$48.000  
En anticuchera con hogao, puré de plátano tentación, suero y crocantes de maíz.

### CEVICHES

- 🔥 **CRIOLLO** \$44.000  
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** \$42.000  
Pesca del día, ají amarillo, camote y maíz.
- 🔥 **DE CERDO** \$42.000  
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** \$42.000  
Con leche de tigre, uchuva y tomates tatemados, sobre hierbas aromáticas de la huerta.
- 🔥 **AGUACATE Y PAPAYA** \$42.000  
Pesca del día, cremoso de aguacate con leche de tigre, plátano maduro, ají de jalapeño y hoja de coca.
- MANGO Y GULUPA** \$42.000  
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** \$44.000  
Camarones salteados con salsa golf y suero, pulpo en salsa anticuchera, quinoa crocante y plátano verde.
- SUERO COSTEÑO** \$42.000  
Pesca del día, leche de tigre de suero costeño, cubos de maduro, crema de campo, crocantes de papa nativa y aceites aromáticos.
- 🔥 **MIXTO** \$50.000  
Pescado blanco, camarón y pulpo en aguachile de ají criollo con suero costeño, cucamelón y crocantes de maíz.

### CRUDOS

- TATAKI DE ATÚN Y TAMARINDO** \$44.000  
En costra de maíz y ajonjolí, cremoso de suero costeño y tamarindo, aceite de achiote y wakame.
- 🔥 **TIRADITO DE SALMÓN** \$42.000  
Salmón curado en mora y aromáticos, leche de tigre de uchuva, ají santandereano, ensaladilla y frutos secos.  
*\* Pídelo también con atún fresco según disponibilidad.*
- 🔥 **TARTAR DE SALMÓN CON MELAO DE COROZO** \$44.000  
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

- MAZORCAS ANDINAS** <sup>X3 UND</sup> \$35.000  
Mazorca encostrada en mix de maíz, en cremoso de suero y queso Paipa, con polvo de hoja de coca-cilantro-panela. Ahumado con hoja de plátano.
- FRENESÍ DE MAÍZ** \$30.000  
Tartaleta de maíz con choclo en cremoso de suero costeño y queso Paipa, crocantes de maíz y jalapeños encurtidos en panela. Ahumado con hoja de plátano.
- COLIFLOR** \$31.000  
Coliflor rostizada con panela, hummus de suero costeño, aderezo de queso, wasabi y aceite de ají tatemado.
- BURRATA CALIENTE** \$48.000  
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.
- CORAZONES CRIOLLOS** \$28.000  
Corazones de pollo salteados con papitas criollas, chimichurri y suero, cubierto con espuma de hogao y polvo de hoja de coca.
- KIBBE DE RES Y CERDO** <sup>X3 UND</sup> \$35.000  
Con cremoso de suero, hogao y ensaladilla.
- CARIMAÑOLAS DE SOBREBARRIGA** <sup>X3 UND</sup> \$36.000  
Con queso doble crema, hogao y ají de mora.
- PATACONES** <sup>X5 UND</sup> \$42.000  
Con crema de campo y suero. Pídelo con jaiba o asado de tira.
- MOLLEJAS DE TERNERA** \$42.000  
Braseadas con chimichurri, espuma de hogao y suero. Acompañado de arepa Santanderiana.
- ALBONDIGAS DE RES Y CERDO** <sup>X4 UND</sup> \$38.000  
Rellenas de maduro, con hogao, cremoso de Paipa y pan de maíz.
- PULPO AL CARBÓN** \$54.000  
Puré de plátano maduro y ají amarillo, hogao panka, ensaladilla cítrica con aceite de alverja y crocantes de maíz con alga nori.
- PULPO ROSTIZADO** \$55.000  
Con puré de yuca, chimichurri, hogao, suero y ensaladilla con mazorca baby con tomate perla.
- ROLLITOS DE TRUCHA** <sup>X4 UND</sup> \$40.000  
Con puré de yuca, suero costeño y crocantes de maíz.
- COSTILLAS SANTANDEREANAS** (300 gr) \$48.000  
Costillas de cerdo en BBQ de guayaba, arepa Santanderiana, suero y ensaladilla.
- COSTILLAS DE MAÍZ** (300 gr) \$48.000  
Costillas de cerdo en costra de maíz pira, con suero costeño y BBQ de guayaba.

## BOCADOS DE CERDO <sup>X4 UND</sup>

- BOCADILLO DE CERDO** \$38.000  
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** \$38.000  
Cubos de panceta crocante con salsa de yuca y suero, con crema de campo y chalaquita cebolla encurtida.

## CAUSITAS

- CAUSITA VEGETARIANA** \$34.000  
Trío de palmito con mango acevichado, tofu y setas rostizadas, sobre una base de puré de papa criolla con ají amarillo, crema de campo y mayonesa de aceituna.
- CAUSITA TIERRA** \$42.000  
Trío de asado de tira, panceta acevichada y lomo acevichado, sobre una base de puré papa criolla con ají amarillo, crema de campo y mayonesa de aceituna.
- CAUSITA DE MAR** \$45.000  
Trío de jaiba acevichada, tartar de corvina y pulpo al carbón, sobre una base de puré papa criolla con ají amarillo, crema de campo y mayonesa de aceituna.
- CAUSITA NIKCOL** \$42.000  
Trío de asado de tira, camarón y tartar de corvina, sobre base de plátano maduro y ají amarillo.

## MINI PAN DE BONO <sup>X2 UND</sup>

- CON TARTAR DE ATÚN** \$32.000  
masago y crema de campo.
- CON PANCETA ACEVICHADA,** \$33.000  
BBQ de bocadillo, maní y suero.
- CON ASADO DE TIRA** \$36.000  
huevo de codorniz y coulis de tomate.

## GALLETAS DE CHOCLO

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

- TARTAR DE PESCADO** <sup>BOCADO 2 UND</sup> \$17.000 / \$32.000
- JAIBA ACEVICHADA** \$20.000 / \$38.000  
Con leche de tigre de suero costeño.
- LOMO ACEVICHADO** \$20.000 / \$38.000
- POLLO ACEVICHADO** \$16.000 / \$30.000
- PANCETA ACEVICHADA** \$17.000 / \$32.000
- ORELLANA GRATINADA** \$20.000 / \$38.000
- ASADO DE TIRA** \$20.000 / \$38.000  
Con ensaladilla cítrica y salsa de panela.



## PRIMER PASO NIKCOL

### GALLETAS DE YUCA

Bases de galletas de yuca con suero, queso Paipa y harina de maíz.

**SOBREBARRIGA** BOCADO 2 UND  
\$19.000 / \$36.000  
Con hogao y panela.

**TARTAR DE CAMARÓN** \$17.000 / \$33.000  
Con salsa golf y crema de campo.

**POLLO ACEVICHADO** \$16.000 / \$30.000  
Con suero, panela y crocantes de maíz.

### AREPAS AREPAS DE MAIZ Y QUESO X2 UND

Con hoja de coca y panela.

**CON POLLO ACEVICHADO** \$36.000

**CON CHORIZO DE PESCADO** \$33.000

**CON SOBREBARRIGA** \$36.000

### AREPAS DE PLÁTANO MADURO Y QUESO X2 UND

**CON CAMARÓN** \$36.000  
en salsa golf

**CON SOBREBARRIGA** \$33.000  
chalaquita y suero

**CON CARNE OREADA** \$36.000  
cebollitas y salsa provenzal.

### CROQUETAS X4 UND

**JAIBA** \$49.000  
Maní garrapiñado y mix de quesos sobre base de papa de causita y leche de tigre de suero costeño.

**PULPO** \$44.000  
Con mix de quesos sobre base de papa de causita y hogao con panka.

**ASADO DE TIRA** \$45.000  
Con mix de quesos y panela sobre base de papa de causita.

**SETAS** \$37.000  
Con champiñon Paris Baby en salsa provenzal y raíces chinas sobre base de papa de causita con salsa anticuchera.

**LOMO ACEVICHADO** \$44.000  
Con alioli de hogao sobre base de papa de causita con salsa de res y panela.

### ANTICUCHOS X2 UND

**MIX DE SETAS** \$32.000  
Setas asadas a la parrilla con chimichurri y anticuchera, portobello apanado, mazorca baby y crema de campo.

**PULPO ANTICUCHERO** \$46.000  
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** \$32.000  
Con mix asiático, alioli de coca, chimichurri con mora y crema de campo.

**CHORIZO DE CERDO** \$32.000  
Con rúgula, suero costeño, chalaquita encurtida en mora y crocantes de maíz.

**SOBREBARRIGA** \$36.000  
Con misuna, salsa de yuca con suero, cebolla encurtida, coca y crocantes de maíz.

### ARETACOS

Tortillas de arepa Santandereana y arroz de sushi.

**SOBREBARRIGA** BOCADO 2 UND  
\$19.000 / \$36.000  
Con suero de hoja decoca y chalaquita.

**POLLO ACEVICHADO** \$17.000 / \$33.000  
Con suero y panela.

**CAMARÓN Y PLÁTANO** \$19.000 / \$36.000  
Gratinados con queso Paipa.

### TACO NORI X2 UND

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

**JAIBA ACEVICHADA** \$44.000

**TARTAR DE CORVINA O ATÚN** \$40.000

**ASADO DE TIRA Y PANELA** \$40.000

### TACOS NIKCOL X2 UND

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

**POLLO ACEVICHADO** \$36.000  
Con panela, suero y soya.

**PANCETA ACEVICHADA** \$39.000  
Con maní y tierra de aceituna.

**PULPO ACEVICHADO** \$40.000  
Con chalaquita de cebollas encurtidas.

**TARTAR DE CAMARÓN** \$39.000  
En salsa golf con un toque picante.

### TAQUITOS DE PLÁTANO VERDE X2 UND

**TARTAR DE PESCADO BLANCO** \$36.000  
Con suero costeño y puré de camote.

**JAIBA ACEVICHADA** \$40.000  
Con crema de campo y crocantes de maíz.

**ASADO DE TIRA** \$40.000  
Con suero costeño y panela.

**PANCETA ACEVICHADA** \$38.000  
Con aguacate tatemado.





SE  
GUN  
DO  
PASO

## SEGUNDO PASO

### CARNES

\*Según disponibilidad

IMPORTADA  
 **NEW YORK CERTIFIED ANGUS BEEF®** (400 gr) \$180.000

 **ENTRAÑITA CERTIFIED ANGUS BEEF®** (250 gr) \$150.000

NACIONAL  
**RIB EYE** (400 gr) \$130.000  
 Con glace de hormiga culona, ahumado con carbón en mesa.

**CHATA OREADA** (400 gr) \$110.000  
 Curada y ahumada en barril.

**T-BONE** (500 gr) \$150.000  
 Madurado, con mantequilla de ajo.

#### 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.
- Zanahorias rostizadas con crispetas y BBQ de bocadillo.
- 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


**ASADO DE TIRA** (300 gr) \$55.000  
 Costilla de res en cocción lenta, bañada en glace y panela, con maíz, frijol salteado y cremoso de plátano maduro con ají amarillo.

\*Según disponibilidad


**LOMO SALTADO** (140 gr) \$52.000  
 Salteado de lomo fino con vegetales y papa nativa. Acompañado con huevo y arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja.

**LOMO CRIOLLO SALTADO** (140 gr) \$54.000  
 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 CON PASTA GRUESA** (200 gr) \$60.000  
 Medallón de lomo fino con queso Paipa, suero costeño, vegetales salteados y pasta gruesa en cremoso de hogao.

 **SOBREBARRIGA CRIOLLA** (180 gr) \$48.000  
 Con salsa de panela y hogao, ensaladilla cítrica con maní garrapiñado y aceite de arveja. Acompañado de mil hoja de papa nativa y queso Paipa.

### CERDO

 **CHULETAS DE CERDO** (240 GR) \$50.000  
 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.  
 \* Según disponibilidad.

**PANCETA CROCANTE AHUMADA** (300 gr) \$48.000  
 Con hummus de suero costeño, melao y ensaladilla cítrica.

**COSTILLAS CRIOLLAS** (500 gr) \$70.000  
 A base de hogao y chicha de maíz, con puré de yuca y ensaladilla cítrica.

### POLLO

**POLLO AL TRAPICHE** (180 gr) \$46.000

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

\*Pídelo con atún fresco según disponibilidad. \*\$56.000


 **CUCAYO DE GALLINA** (180 gr) \$48.000

Pechuga de pollo en cremoso de Sake y ají amarillo sobre cucayo con maíz, cubos de plátano maduro, tierra de aceituna negra y rocoto.

 **POLLO AL CARBÓN** (600 gr) \$58.000

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

### PESCA FRESCA

 **PESCA ENCOCADA CON LANGOSTINO** (200 gr) \$58.000

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.

 **CUCAYO DE SALMÓN** (200 gr) \$65.000

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

**TRUCHA CROCANTE** (200 gr) \$48.000

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

\*Según disponibilidad.

**TRUCHA ENTERA EN HOJA DE PLATANO** (600 gr) \$90.000

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

### ARROCES SALTEADOS

- ARROZ VEGETARIANO** \$40.000  
Arroz salteado con vegetales en hogao y soya, coliflor rostizado, crema de campo, suero costeño y palmito ahumado con panela, relleno de hummus y quinoa crocante.
- CHAUFA DE PANCETA Y CAMARÓN** \$52.000  
Arroz saltado con panceta parrillada y camarones.
- CHAUFA CRIOLLO**  
Arroz con maduro, maíz, vegetales y raíces chinas:
- Pollo \$42.000
  - Panceta \$48.000
  - Lomo \$52.000
- ARROZ CON CUCAYO Y ASADO DE TIRA** \$57.000  
Costilla de res en cocción lenta laqueada con glace y panela. Acompañado con arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja y ensaladilla con encurtidos.
- ARROZ CON LOMO Y CAMARONES** \$62.000  
Salteado con mazorca baby, maduro y guisantes, suero, maíz crocante y ensaladilla de tomate perla y acedera.  
\*Pídelo con langostino. \*\$75.000
- ARROZ CON MARISCOS** \$75.000  
Salteado con vegetales, crema de campo, camarón, jaiba acevichada, almejas y pulpo al carbón.

### ARROCES AL HORNO

- ARROZ CON PIERNA PERNIL** \$65.000  
Arroz al horno en hogao, zanahorias rostizadas, arveja, tajadas de plátano, suero costeño y chalaquita.
- ARROZ CON ASADO DE TIRA** \$70.000  
Arroz al horno en hogao, guisantes, arveja, bastones de plátano maduro, suero, crema de campo y chalaquita.
- ARROZ CON RES Y CERDO** \$190.000  
Arroz al horno con hogao y frijol, panceta crocante <sup>(140 gr)</sup>, Rib eye nacional <sup>(300 gr)</sup>, mazorca baby, crema de campo y huevo.
- ARROZ CON COLA DE LANGOSTA** \$210.000  
Arroz al horno con hogao, cola de langosta a la parrilla con mantequilla de ajo, setas, arveja, tomate perla, suero y ensaladilla cítrica.

### ARROCES CALDOSOS

- CALDOSO CON PESCA** \$60.000  
A base de hogao y cerdo, guisantes, setas, papita criolla, tajadas de plátano maduro y wakame crocante.
- CALDOSO CON LANGOSTINOS** \$75.000  
A base de hogao y cerdo, guisantes, setas, papita criolla, huevo frito y mazorca.
- CALDOSO CON ENTRAÑITA** \$160.000  
A base de hogao y cerdo, guisantes, maduro, papita criolla, mazorca, huevo frito y glace.

### ARROCES CREMOSOS

- CREMOSO DE SETAS** \$44.000  
Mazorca baby, setas y tomates salteados, crema de campo, crocantes de maíz y portobello ahumado con panela.
- CREMOSO DE JAIBA** \$57.000  
Arroz en cremoso de vegetales y queso Paipa, espárragos, almejas y jaiba acevichada.
- CREMOSO DE PULPO Y CAMARÓN** \$55.000  
Arroz en cremoso de vegetales, huevo de codorniz, quinoa crocante.
- CREMOSO DE ASADO DE TIRA <sup>(300 GR)</sup>** \$55.000  
Arroz en cremoso de papa y maíz, tomates perla, hogao, ensaladilla y polvo de hoja de coca-cilantro.



## SEGUNDO PASO

### PASTAS

- 🔥 **PASTA CON MARISCOS** \$75.000  
Fetuccini en bisquet con hogao, pulpo al carbón salteado de camarones, almejas y vegetales.
- NOODLES CON SALMÓN** \$70.000  
En caldo de hogao, crocante de arroz, tomates perla, chalaquita y aceite de hoja de coca.
- CANELONES DE JAIBA** \$55.000  
Acevichados, en salsa cítrica, gratinados con queso Paipa, hoja de coca y panela.
- SORRENTINOS DE ASADO DE TIRA** \$50.000  
Con plátano maduro, en salsa de estofado y aceite de achiote, gratinados con queso Paipa y hoja de coca.
- CANELONES DE SETAS Y BURRATA** \$55.000  
Con mix de quesos, cremoso de hogao, tierra de aceituna negra, ensaladilla de misuna y cebolla ocañera.
- ✔️ **PASTA DE LA CASA CON SETAS** \$38.000  
Paña gruesa con duxelle de setas y queso Paipa.
- Pollo \$44.000
  - Lomo \$50.000
  - Camarón \$48.000
  - Langostinos \$65.000
- LOMO CAMARÓN EN RUEDA DE QUESO PAIPA** \$90.000  
Con vegetales salteados y fetuccini fresco en salsa blanca.

\*Flameado en mesa.

### ENSALADAS

- ✔️ **QUESO DE HOJA Y PALMITOS** \$38.000  
Rostizados 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) \$46.000
  - Con salmón (200 gr) \$65.000
- ✔️ **BOCCONCINI Y SASHIMI DE SANDÍA** \$46.000  
Sandía osmotizada con mora, bocconcini de búfala, mix asiático aderezado con balsámico de corozo, cucamelón, frutos silvestres, mazorca baby y maní.
- ✔️ **BURRATA Y FETUCCINI DE MANGO BICHE** \$50.000  
Encurtido en mora, cremoso de uchuva, semillas de girasol, tomates perla y duraznos tatemados.

### MENÚ INFANTIL

- NUGGETS CON NOODLES** \$32.000  
Con salsa napolitana.
- LOMITO SALTADO** \$36.000  
Con arroz, papas nativas y tomate perla.
- FISH & SHIPS** \$32.000  
Pescado apanado con papas nativas.



POS  
TRES



POSTERES

## POSTRES

**SUSPIRO TIERRA** \$22.000

Cubo de arequipe con centro de frutos rojos, espuma de kumis y canela.

**MERENGÓN** \$22.000

Base de crema de guanábana, arequipe, salsa de frutos rojos, tejas de merengue, crocante de guanábana y flores de la huerta.

**VOLCÁN DE AREQUIPE** \$22.000

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

**PASIÓN FLORIDEÑA** \$22.000

Torta de tres leches con oblea rellena de arequipe, frutos rojos, crumble y espuma de kumis.

**CANELÓN DE DULCE DE LECHE** \$22.000

Relleno de moradillo y namelaka de chocolate blanco, galleta cuca, bizcochuelo de coca, mora con romero y espuma crítica.

**MIL HOJA TIERRA** \$24.000

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.

**PANACOTTA DE UCHUVA** \$22.000

Panacotta de uchuva, sobre una base de coulis de maracuya y uchuva, tierra de galleta cuca, esponja de almendra, toffee de caramelo caliente y moras al romero.

**ENVUELTO DE MAÍZ** \$22.000

Típico envuelto de mazorca con queso campesino, chicarrones de cuajada, tierra de maíz, namelaka de chocolate blanco, helado de lecherita y salsa de bocadillo caliente.

**TEXTURAS DE CAFÉ** \$22.000

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.

**PALETA DE COCO Y FRUTOS AMARILLOS<sup>(VEGANO)</sup>** \$22.000

Paletas de coco y leche de almendras, rellena de frutos amarillos, sobre un espejo de maracuyá y uchuva, coco caramelizado y coco fresco.

**CUAJADA Y MELAO** \$22.000

Tarta de cuajada y bocadillo, namelaka de chocolate blanco, duraznos a la menta limón, moras al romero, tierra de maíz y helado de lecherita bañado en melao caliente.

**CUBO DE CHOCOLATE** \$22.000

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.

**POSTRE DE LA TIERRA** \$22.000

Tronco de chocolate al 58%, relleno de una espuma de lulo y panela, sobre una tierra de cacao, musgo de coca Y coulis de lulo.

BEBI  
DAS

BEBIDAS

## CÓCTELES

### TIERRA ANCESTRAL

Recurrir a nuestros ancestros como forma de conocer nuestro territorio nos ha permitido trabajar a través de nuestra experiencia en la reivindicación de la hoja de coca, un esfuerzo al que nos unimos como gremio, para exaltar las bondades de una planta que representa identidad, cultura e inmortalidad para América Latina y de esta forma reconciliar los efectos adversos de una historia manchada con sangre, por una que nos permita recordar de dónde venimos y exaltar la magnificencia del producto local.

Este menú se construye desde el deseo de representar nuestra tierra campesina, su progreso y el desarrollo de aquellas comunidades, que día a día luchan por preservar tradiciones sagradas y enseñar a las nuevas generaciones la magia que habita en esta tierra de oportunidades.

En este viaje, nuestro principal protagonista será la hoja de coca, nuestro objetivo recorrer los puntos cardinales de nuestro país acompañados de una propuesta de coctelería que ofrece una experiencia sensorial inigualable, resaltando además el trabajo maravilloso de 40 mujeres cabeza de hogar, oriundas de Sotaquirá (Boyacá), lideradas por Doña Rosita, quienes se dedican a cosechar los frutos del campo.

¡Embárcate en este viaje sensorial con nosotros y déjate cautivar por los sabores y aromas auténticos de nuestra TIERRA para despertar tus sentidos y transportarte a la riqueza cultural de nuestras raíces!

### LA GUARERÍA & MAMBE

- TIERRA** \$40.000  
La Guarería Guarozo, limón, soda y hoja de coca.
- COLOMBIAN TONIC** \$40.000  
La Guarería Tomillo y hoja de coca, sirope de hojas de coca, limón, terminado en agua de rosas.
- GUARERÍA TONIC** \$40.000  
La Guarería, agua tónica, hierbas de la huerta.  
*\*Elige: Feijoa/ Uchuva/ Corozo/ Gulupa/ Mango/ Mora*
- AMURALLADA FIZZ** \$44.000  
La Guarería Guarozo, óleo de piña, limón, hierbabuena, clara y soda.
- GUARERIA 66** \$38.000  
Mambe, cordial de mamoncillo, limón, terminado en agua de rosas.
- SOUR** \$38.000  
La Guarería, limón y clara.  
*\*Elige: Feijoa/ Uchuva/ Corozo/ Gulupa/ Mango/ Mora/ Tomillo y hoja de coca*
- MANGO VICHE** \$40.000  
La Guarería Guarango, Campari, licor de chile ancho, sal, tajín y mango.
- GIMLET ROSITA** \$43.000  
La Guarería Guamora, Selva Gin, limón, mora, bitters de mora.

### MACIZO COLOMBIANO

- TANGARA** \$54.000  
Mezcal Unión, tamarindo, sal, tajín y gasificado de toronja.
- MINCA** \$52.000  
Mezcal 400 conejos, Naiguatá, extracto de coco, moras y limón.
- FAROL DE QUIMBAYA** \$48.000  
Ginebra Bombay Sapphire, La Guarería Guaracuyá, maracuyá y reducción de mora.
- ANDINO** \$50.000  
Ginebra Hendrick's, Tío Pepe, lulo, sirope de hojas de coca.
- PEÑON DEL GUATAPÉ** \$38.000  
Whiskey Jack Daniels Honey, jengibre, limón y Orange bitters.
- SILVESTRE** \$52.000  
Tequila Patrón Silver, Vermut Rosso infusionado en moras silvestres, bitters de mora.
- PETRONIO** \$50.000  
Mezcal Unión, lulo, sirope de hojas de coca, limón.

### ALTIPLANO CUNDIBOYASENSE

- ROSITA BRAMBLE** \$48.000  
Ginebra Tanqueray, limón, almíbar, moras y panela.
- PANTANO DE VARGAS** \$49.000  
Vodka Ketel One, kiwi, limón, Vermut Bianco infusionado en albahaca y óleo de hierbas.
- SEMILLA DE LA MONTAÑA** \$49.000  
Ginebra Bombay Sapphire, óleo de fresa pimienta, kiwi y limón.
- TUNJO** \$50.000  
Vodka Grey Goose, La Guarería Guaijoa, 472, Pomelo y espuma de hojas de coca.
- SOUR 3 MONOS** \$49.000  
Whisky Monkey Shoulder, La Guarería Guamora, limón y sirope de hojas de coca.
- ORIGEN** \$45.000  
Ron Bacardí 8 Años, café americano, Orange Bitters y naranja.
- PLANTA MADRE** \$50.000  
Whisky Dewars 12 Años, Mambe, lulo, maracuyá, polvo de hojas de coca y sirope de jengibre.
- ROSA HIGHBALL** \$49.000  
Whisky Glenfiddich 12 años, Saint Germain, moras y soda.
- MOJITO TIERRA** \$40.000  
Ron Sailor Jerry, moras, panela, hierbabuena y soda.



## CÓCTELES

### DE NUESTRA COSTA

- MALOCA** \$58.000  
Tequila Patrón Silver, coco, Naiguatá, jengibre y polvo de flor de hibiscus.
- LÜNAR** \$55.000  
Ginebra Hendrick's Lunar, 472 Piña, óleo de piña, extracto de pomelo rosado y pepino.
- BOLÍVAR** \$50.000  
Tequila Don Julio Blanco, Mambe, cordial de corozo y terminado con espuma de corozo.
- CERREJÓN** \$50.000  
Whiskey Jack Daniels #7, Amaretto Disaronno, mix gulupa y maracuyá, carbón activado.
- TAYRONA** \$49.000  
Mezcal Unión, Mambe, óleo de mamoncillo, limón, clara y perfume de caçaça.
- SOMBRERÓN** \$48.000  
Whisky Buchana's Two Souls, mix de coco y hoja de coca, Naiguatá, limón, San Pellegrino Ginger Beer, ahumado en coco deshidratado.
- KINTU** (OFRENDA A LA MONTAÑA) \$40.000  
Ginebra Bombay Sapphire, cordial de sandía, Vermut Bianco infusionado en albahaca morada, limón y terminado con espuma de hojas de coca.
- 1600** \$43.000  
Ron Bacardí 8 Años, 472 piña, cordial de piña y limón.

### YAGÉ AMAZÓNICO

- GENOVEVA** \$49.000  
Ginebra Tanqueray Rangpur, sirope de jengibre, pomelo, terminado con Prosecco.
- KA'I BASIL** (SOL GUAJIRO) \$55.000  
Ginebra Hendrick's Orbium, cordial de azotea, albahaca y prosecco.
- YUCA RATÓN** \$46.000  
Vodka Ketel One, clitoria, limón, tonica san peregrino y La Guarería Guamora.
- CINCO DE BOLÍVAR** \$50.000  
Whisky Buchana's Two Souls, La Guarería Guarozo, almibar de corozo, limón, clara y terminado con perfume de caçaça.
- SEK BUY** (PIDE UN DESEO) \$46.000  
Whisky Buchana's Two Souls, Mezcal Unión, Cinzano Bianco, Campari y sirope de hoja de coca.
- 1985** \$48.000  
Tequila Don Julio Blanco, La Guarería Guarucha, Campari, pomelo, uchuva, Orange bitters y panela.
- GUACHE** \$43.000  
Ron Bacardí 8 años, Lulo, Saint Germain, sirope de hoja de coca.

### CLÁSICOS

- GIN & TONIC** \$44.000  
Ginebra Bombay Sapphire, La Guarería, agua tónica.  
*\*Elige: Corozo/ Guayaba/ Tamarindo/ Frutos rojos/ feijoa/ Lulo/ Gulupa/ Sandía/ Flor de Jamaica/ Uchuva/ Lyches/ Mamoncillo*
- PALOMAS** \$48.000  
Tequila Patrón Silver y San Pellegrino Aranciata.  
*\*Elige: Gulupa/ Corozo/ Lulo/ Piña/ Toronja/ Mora/ Mamoncillo*
- NITRO MARGARITAS Y MARGARAS** \$55.000  
Tequila Don Julio Blanco, Cointreau y limón.  
*\*Elige: Mamoncillo/ Gulupa/ /Flor de Jamaica/ Hojas de coca*
- PISCO SOUR** \$50.000  
Pisco Quebranta, limón y clara.  
*\*Elige: Gulupa/ Hoja de coca/ Jengibre / Mamoncillo*
- MULAS MOSCOVITAS** \$55.000  
San Pellegrino Ginger Beer, limón y sirope de jengibre.  
*\*Elige: Vodka Grey Goose / Mezcal Montelobos/ Tequila 1800 Reposado*
- FASHIONED** \$55.000  
Bitters, azúcar y twist de naranja.  
*\*Elige: Bulleit Bourbon / Ron Diplomatico/ La Guarería Colombian tonic/*
- TINY** \$40.000  
*\*Elige: Dry / Vesper/ Dirty/ PornStar*
- CARAJILLO 43** \$40.000  
Base de café espresso con Licor 43.

### REFAJOS

- REFAJO COLOMBIA** \$20.000  
Cerveza Club Colombia Rubia, Hipinto, piña, La Guarería Tomillo y Hoja de Coca.
- REFAJO DOÑA ROSITA** \$20.000  
Cerveza Club Colombia Rubia, Licor de Mora Artesanal, Hipinto, polvo de hoja de coca.

## BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES

### CERVEZAS

NACIONAL BBC:	
Cajicá Miel	\$17.000
Moncerrate Roja	\$17.000
Chapinero Porter	\$17.000

DRAFT CLUB COLOMBIA	
300 ml.	\$18.000
500 ml.	\$23.000

INTERNACIONAL STELLA ARTOIS	
Botella 330 ml	\$18.000
Draft 500 ml	\$28.000

CORONA	
Botella 330 ml	\$18.000

### SODAS DE LA CASA

• Corozo	\$15,000
• Tamarindo	\$15,000
• Gulupa	\$15,000
• Mora	\$15,000
• Lulo	\$15,000
• Fresa-lyches	\$16,000
• Arándanos	\$16,000
• Frambusandía	\$16,000
• Lyches	\$16,000

### LIMONADAS

• Limonada de hoja de coca	\$16,000
• Limonada de Kola Hipinto	\$16,000
• Limonada de cocolechera	\$18,000
• Limonada de Mamoncillo	\$18,000

### JUGOS NATURALES

• Salpicón de Baudillia	\$20,000
• Mora y Hoja de Coca	\$18,000
• Maracumango	\$18,000
• Piña Tamarindo	\$18,000

### OTRAS BEBIDAS

• Coca Cola 300 ml.	\$9.000
• Agua Hatsu con gas o sin gas 300 ml.	\$11.000
• Aqqua Panna 505 ml.	\$19.000
• San Pellegrino 505 ml.	\$19.000
• Tónica San Pellegrino	\$16.000

### BEBIDAS CALIENTES

#### MOMENTO DEL CAFÉ CON MESA DE LOS SANTOS

*cu Mesa  
de los  
Santos*

4 TAZAS	
• V60. Caturra+HR 61	\$25.000
• Prensa francesa. Caturra+HR61	\$23.000

• Cocafé	\$8000
• Café Espresso	\$7000
• Café Americano	\$7000
• Cocachino	\$10.000
• Cappuccino o Latte	\$9000
• Café Finca <sup>2 Tazas</sup>	\$14.000

#### INFUSIONES DE LA CASA

• Mate colombiano	\$6.000
• Frutos rojos	\$6.000
• Hierbas de la Huerta	\$6.000
• Matcha diosa	\$9,000
• Chai Esmeralda Diosa	\$9,000
• Chai Zafiro	\$9,000

\*Adiciones 1 Onz

Baileys	\$9.000
Amaretto Disaronno	\$9.000
Frangelico	\$9.000
Licor 43	\$9.000
Contreiu	\$9.000



## LICORES

BUCHANAN'S

TEQUILA  
DonJulio.

### WHISKY

	Trago	Botella
Buchanan's 18	\$55.000	\$600.000
Buchanan's Master	\$43.000	\$460.000
Buchanan's Two Souls	\$45.000	\$500.000
Buchanan's 12	\$37.000	\$400.000
Johnnie Walker Double Black	\$48.000	\$580.000
Johnnie Walker Black Label	\$38.000	\$390.000
Old Parr 12	\$38.000	\$390.000
Chivas 12	\$40.000	\$400.000
Chivas Extra	\$42.000	\$440.000
Chivas 18	\$58.000	\$580.000
Iwai Mars Whisky Japones	\$58.000	\$580.000
Monkey Shoulder	\$37.000	\$360.000
Dewars 12	\$34.000	\$340.000
Dewars 15	\$40.000	\$400.000

### SINGLE MALT

	Trago	Botella
Singleton 12	\$41.000	\$420.000
Singleton 15	\$51.000	\$520.000
Singleton 18	\$65.000	\$650.000
Glenfiddich 12	\$42.000	\$430.000
Glenfiddich 15	\$52.000	\$520.000
Glenfiddich 18	\$69.000	\$680.000
Glenlivet Founders	\$38.000	\$380.000
Macallan 12 Triple Cask	\$68.000	\$680.000
Macallan 12 Sherry	\$72.000	\$750.000
Glenmorangie Malta Original	\$48.000	\$480.000
Glenmorngie Nectar Doir	\$65.000	\$650.000
The Balvenie 12	\$50.000	\$480.000
The Balvenie 14	\$55.000	\$530.000

### IRISH&BOURBON

	Trago	Botella
Bulleit Bourbon	\$35.000	\$360.000
Bullet Rye	\$34.000	\$340.000
Jack Daniels N7	\$35.000	\$340.000
Jack Daniels Gentleman	\$39.000	\$390.000
Jack Jameson Irish	\$30.000	\$300.000

### RON

	Trago	Botella
Zacapa 23	\$46.000	\$460.000
Bacardí 8 Años	\$28.000	\$280.000
La Hechicera	\$42.000	\$410.000
Ron Parce 8 Años	\$40.000	\$400.000
Diplomatico Planas	\$30.000	\$300.000
Diplomatico Mantuano	\$26.000	\$230.000
Diplomatico Reserva Exclusiva	\$37.000	\$300.000
Flor de Caña 18 Años	\$42.000	\$360.000
Flor de Caña 12 Años	\$38.000	\$320.000
Santa Teresa 1796	\$40.000	\$430.000

### GIN

	Trago	Botella
Tanqueray	\$33.000	\$330.000
Tanqueray Ten	\$49.000	\$490.000
Tanqueray Rangpur	\$38.000	\$380.000
Beefeater	\$32.000	\$320.000
Beefeater 24	\$40.000	\$400.000
Bombay Sapphire	\$31.000	\$320.000
Bombay Bramble	\$33.000	\$340.000
Bulldog	\$35.000	\$350.000
Selva Gin	\$31.000	\$300.000
Hendrick's	\$45.000	\$460.000
Hendrick's Lunar	\$48.000	\$582.000
Hendricks's Orbium	\$50.000	\$592.000
London No.1	\$38.000	\$390.000
Mom	\$37.000	\$370.000
Monkey 47	\$48.000	\$470.000

### TEQUILA & MEZCAL

	Trago	Botella
Don Julio Blanco	\$51.000	\$500.000
Don Julio Reposado	\$55.000	\$550.000
Don Julio Añejo	\$57.000	\$570.000
Don Julio 70	\$60.000	\$640.000
1800 Silver	\$40.000	\$400.000
1800 Reposado	\$42.000	\$420.000
Maestro Dobel	\$60.000	\$620.000
Patrón Reposado	\$54.000	\$550.000
Patrón Silver	\$50.000	\$500.000
Patrón Añejo	\$58.000	\$580.000
Mezcal Unión	\$40.000	\$400.000
Mezcal 400 Conejos	\$43.000	\$430.000
Mezcal Amores Espadín	\$43.000	\$440.000
Mezcal Amores Cupreata	\$55.000	\$560.000
Mezcal Montelobos	\$54.000	\$560.000

### VODKA

	Trago	Botella
Ketel One	\$45.000	\$430.000
Absolut	\$26.000	\$260.000
Belvedere	\$48.000	\$480.000
Grey Goose	\$45.000	\$440.000


### OTROS LICORES

	Trago
Baileys	\$20.000
Amaretto Disaronno	\$24.000
Campari	\$20.000
Cointreau	\$25.000
Licor 43	\$22.000
Limoncello Luxardo	\$26.000
Frangelico	\$22.000
Cognac Hennessy VSOP	\$55.000
Grappa	\$27.000
Fernet Luxardo	\$22.000
Luxardo Morrasquino	\$35.000
Grand Marnier	\$36.000
Brandy Domecq Solera	\$21.000
Saint Germain	\$22.000
Jerez Tio Pepe	\$21.000
Sambuca	\$20.000
Cachaza	\$20.000
Asawa	\$21.000
Asawa Iguaraya	\$15.000
Aguardiente Amarillo	\$15.000
Aguardiente Antioqueño Azul	\$15.000



VINOS

VINOS



## VINOS

 *Recomendado del sommelier*

### ESPUMANTES

Chandon Brut	<i>Argentina</i>	\$180.000
Chandon Magnum	<i>Argentina</i>	\$302.000
Chandon Rose	<i>Argentina</i>	\$180.000
Undurraga	<i>Chile</i>	\$180.000
Anna Codorniu Blanc	<i>España</i>	\$180.000
Juve Camps Cinta Purpura	<i>España</i>	\$240.000
Moet Chandon Brut	<i>Francia</i>	\$790.000
Moet Chandon Ice	<i>Francia</i>	\$892.000
 Prosecco Macchio	<i>Italia</i>	\$200.000
Prosecco Malibran	<i>Italia</i>	\$200.000
Prosecco Zonin	<i>Italia</i>	\$180.000
 Segura Viudas	<i>España</i>	\$180.000

### FORTIFICADO

Morande Late Harvest	<i>Chile</i>	\$180.000
 Viñamar	<i>Chile</i>	\$180.000
Brandy Domecq 8 Años	<i>Colombia</i>	\$180.000
Brandy Don Pedro 12 Años	<i>Colombia</i>	\$230.000
Jerez Alfonso Sherry	<i>España</i>	\$180.000
Jerez Solera 1847	<i>España</i>	\$180.000
Jerez Tio Pepe	<i>España</i>	\$180.000
 Jerez Viña Ab	<i>España</i>	\$180.000
Graham 10 Años	<i>Portugal</i>	\$436.000
Porto Ruby	<i>Portugal</i>	\$200.000
Porto Tawny	<i>Portugal</i>	\$200.000
Royal Tokaji Furmi	<i>Hungría</i>	\$480.000

### ROSADOS

#### ARGENTINA

Anima Rosado Malbec	\$180.000
Piedra Negra Rosé	\$180.000

#### AUSTRIA

Hiedler Weine Rosé	\$180.000
--------------------	-----------

#### CHILE

Marques Concha y Toro Rosé	\$230.000
----------------------------	-----------

#### ESPAÑA

Hito Rosé	\$200.000
Marques Caceres Rosado	\$180.000
Marques De Murrieta Primer Rosé	\$490.000
Muga Rosé	\$200.000
Otazu Rosé	\$180.000
Ramón Bilbao Rosé	\$180.000

#### FRANCIA


Barton & Guestier Rosé	\$200.000
Barton & Guestier Rosé Magnum	\$330.000
Chateau Pesquie - Rosé	\$200.000
Les Jolies Follies	\$200.000
Maison Castel Rosé	\$200.000
Mouton Cadet Rosé	\$200.000

#### ITALIA

12 Messo Salento	\$180.000
------------------	-----------


 **RECOMENDADO DEL SOMMELIER**

## VINOS

 *Recomendado del sommelier*


### BLANCOS

<b>ALEMANIA</b>	
Witman Trocken	\$204.000
<b>ARGENTINA</b>	
Catena Alta - Chardonnay	\$300.000
 Coquena - Torrontes	\$200.000
Domaine Busquet - Chardonnay	\$180.000
Eggo Blanc De Cal	\$230.000
Killka Chardonnay	\$180.000
 Luigi Bosca De Sangre Blanco	\$240.000
Piedra Negra Blanco	\$180.000
Rutini Gerwuztraminer	\$200.000
Terrazas Chardonnay	\$200.000
Trivento White Malbec	\$180.000
Zucardi Torrontes	\$180.000
<b>AUSTRIA</b>	
Hiedler Weine Blanco	\$180.000
Loimer Riesling	\$180.000
<b>BRASIL</b>	
Salton Paradoxo Chardonnay	\$180.000
<b>CHILE</b>	
Amelia Chardonnay	\$634.000
Cool Coast - Sauvignon Blanc	\$200.000
 Marques Concha y Toro Chardonnay	\$233.000
 Medalla Real	\$213.000
Undurraga Th Sauvignon Blanc	\$265.000
<b>ESPAÑA</b>	
Capellania	\$573.000
El Zarzal	\$235.000
Enate Chardonnay	\$282.000
 Mar De Frades	\$260.000
Mar De Ons	\$200.000
Mara Godello	\$180.000
Marques De Caceres Blanco	\$180.000
Marques Riscal Orgánico	\$180.000
Mestizaje Blanco	\$180.000
Pazo De Barrantes	\$445.000
Pazo De San Mauro	\$235.000
Portia Verdejo	\$180.000
Protos Verdejo	\$180.000
Ramón Bilbao Blanco	\$180.000
Sangre De Toro 0%	\$180.000
Santiago Ruiz Albariño	\$307.000
Tomás Postigo Verdejo	\$342.000
 Viña Esmeralda	\$200.000
<b>ESTADOS UNIDOS</b>	
Robert Mondavi Winery	\$382.000
<b>FRANCIA</b>	
Chateau Bonnet - Sauvignon Blanc	\$200.000
Mouton Cadet Blanc	\$200.000
La Chanfleure Chablis	\$384.000
<b>ITALIA</b>	
Celledoni Friulano	\$180.000
 Danzante - Pinot Grigio	\$200.000
Feudi San Giorgio Blanco	\$230.000
Orvieto Blanco Toscana	\$180.000
<b>NUEVA ZELANDA</b>	
Framingam Riesling	\$270.000
<b>PORTUGAL</b>	
Reguengos Blanco	\$180.000

 **RECOMENDADO DEL SOMMELIER**



## VINOS

 Recomendado del sommelier

### TINTOS

#### ARGENTINA

Alma Negra Blend.	\$260.000
Angelica Zapata	\$360.000
Catena Appellation	\$220.000
Domaine Busquet - Malbec	\$180.000
Doña Paula	\$264.000
Durigutti	\$200.000
 Eggo Filoso Pinot	\$230.000
Eggo Franco	\$230.000
El Enemigo	\$325.000
El Gran Enemigo	\$820.000
Hermandad Blend	\$310.000
Humberto Canale Pinot Noir	\$200.000
 Killka Malbec	\$180.000
Lagarde	\$200.000
Luca Malbec	\$300.000
Luigi De Sangre Tinto	\$240.000
Porfiado Pinot Noir	\$672.000
Proyecto Hermanas	\$260.000
Rutini Altamira	\$390.000
Salentein Numina	\$395.000
San Pedro Yacochuya	\$365.000
Septima Gran Reserva	\$252.000
Septima Malbec	\$200.000
Septima Obra	\$220.000
Terrazas Cabernet	\$ 220.000
Terrazas Grand Malbec	\$542.000
Trivento Eolo	\$1.065.000
 Trivento Golden Reserve	\$250.000
Trivento Malbec	\$180.000
Zucardi Concreto	\$390.000

#### AUSTRIA

 Heinrich Blaufrenkish	\$180.000
Heinrich Zweiglet	\$180.000

#### BRASIL


Salton Paradoxo Pinot Noir	\$180.000
----------------------------	-----------

#### CHILE

Almaviva Cabernet Sauvignon	\$2.500.000
 Casas Del Bosque - Tinto	\$235.000
Casa Real Cabernet Sauvignon	\$1.180.400
 Casa Silva - Los Lingues	\$200.000
Coyam	\$255.000
Diablo	\$200.000
Don Melchor Cabernet Sauvignon	\$1.400.000
Indomita Merlot	\$180.000
Marques Concha Y Toro Black Label	\$233.000
Marques Heritage	\$545.000
Morande Gran Reserva Carmenere	\$215.000
Pewen Carmenere	\$682.000
Terrunyo	\$550.000
Triple C	\$378.000
Undurraga TH Carmenere	\$270.000
Undurraga TH Pinot Noir	\$270.000



## VINOS

 *Recomendado del sommelier*

<b>ESPAÑA</b>	
Camins Del Priorat	\$280.000
Cepa 21	\$336.000
Cepa Gavilan	\$246.000
Condado De Haza	\$350.000
Dalmau -blend-	\$1.280.000
Dehesa La Granja	\$270.000
El Coto	\$180.000
El Coto Imaz	\$240.000
Emilio Moro	\$330.000
Emilio Moro Finca Resalso	\$220.000
Enate Blend.	\$200.000
 Hito Tinto	\$204.000
La Vitoriana Bierzo	\$284.000
Malleolus	\$590.000
Marques De Murrieta	\$330.000
 Marques De Vargas	\$330.000
Marques De Vargas Gran Reserva	\$556.000
Marques De Vargas Magnum	\$651.000
Mestizaje Tinto	\$180.000
Muga Reserva	\$340.000
Murua Vs	\$260.000
Pago De Capellanes Joven	\$242.000
 Pago De Otazu	\$290.000
Pesquera Crianza	\$440.000
Pesquera Reserva	\$660.000
Purgatori	\$415.000
Purgatori Magnum	\$780.000
Ramón Bilbao Rojo	\$180.000
Ramón Bilbao Reserva	\$237.000
 Tomás Postigo	\$472.500
Ultreia	\$180.000
Viña Pedrosa Crianza	\$370.000
<b>ESTADOS UNIDOS</b>	
A To Z Pinot Noir	\$200.000
Joel Gott Cabernet	\$200.000
 Joel Gott Pinot Noir	\$200.000
Robert Mondavi Cabernet Sauvignon	\$200.000
<b>FRANCIA</b>	
Barton & Guestier Rouge	\$200.000
 Georges Duboeuf	\$200.000
Maison Castel Pinot Noir	\$180.000
Mouton Cadet Rouge	\$200.000
Ropiteau Bourgogne	\$295.000
Bourgogne Pinot Noir	\$320.000
Maison Louis Latour Côte De Nuits	\$435.000
Corton "Domaine Latour" Grand Cru	\$1.160.000
<b>ITALIA</b>	
Amarone Zonin	\$477.000
Batasiolo	\$200.000
Castiglioni Chianti Docg	\$200.000
Feudi San Giorgio Tinto	\$220.000
Il Carpino	\$210.000
 Franz Haans - Sofi Rosso	\$180.000
Ciu Ciu Gottico	\$200.000
Nipozzano Chianti Rufina Riserva Docg	\$415.000
Rocca Di Montemasi	\$200.000
Sasseo	\$200.000
Ciu Ciu Bacchus	\$180.000
12 Mezzo Salento	\$180.000
Brunello Di Montalcino	\$800.000
Poggio Badiola	\$190.000
Castelo Del Poggio	\$220.000
<b>PORTUGAL</b>	
 Reguengos Reserva	\$210.000
Reguengos Rojo	\$180.000
San Sebastiao Syrah	\$180.000
<b>URUGUAY</b>	
Garzon - Tannat	\$200.000



GRACIAS POR VISITANOS



**TIERRA**

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



**TIERRA · ROCA**

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



**ROCA**

**CHAPINERO**  
CALLE 68 #6-96  
CONTACTO: 3118850495  
[@rocapanyhelado](#)

\*\*\*

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](mailto:contactenos@sic.gov.co).

- Síguenos en Instagram: [@tierrarestaurante](#)
- Diseñado por: The Boy Creative, 2023