

T I E R R A 
.
R O C C A 

BIENVENIDOS A

TIERRA • ROCA

Hemos evolucionado para convertirnos 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*".

Nuestra cocina creativa 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** ^{X3 UND} \$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** ^{X3 UND} \$35.000
Con cremoso de suero, hogao y ensaladilla.
- CARIMAÑOLAS DE SOBREBARRIGA** ^{X3 UND} \$36.000
Con queso doble crema, hogao y ají de mora.
- PATACONES** ^{X5 UND} \$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 Santandereana.
- ALBONDIGAS DE RES Y CERDO** ^{X4 UND} \$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** ^{X4 UND} \$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 Santandereana, 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 ^{X4 UND}

- 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 ^{X2 UND}

- 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** ^{BOCADO 2 UND} \$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 NIKKOL

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 ENCOCADADA 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 glaze 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 (140 gr), Rib eye nacional (300 gr), 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
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.

CALDOSO CON ENTRAÑITA \$160.000
Base de hogao, guisantes, maduro, papita criolla, mazorca, huevo frito y glaze.

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 (300 GR) \$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^(VEGANO) \$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

LA GUARERÍA

GUARERÍA TONIC \$40.000

Macerados de La Guarería, fruta fresca, angostura y terminado con agua tónica.

**Elige: Feijoa / Curuba / Uchuva / Corozo / Gulupa / Mango/*

COLOMBIAN TONIC \$36.000

Aguardiente infusionado en tomillo y hoja de coca, sirope de hojas de coca y limón, terminado en Juniper Rosé.

CARTAGENA FIZZ \$44.000

La Guarería corozo, piña, limón mandarino y hierbabuena.

GUARERIA 66 \$38.000

Macerado de hojas de coca, Sirup de mamoncillo, zumo de limón, Juniper Rosé.

GUARO SOUR \$38.000

Aguardiente macerado en frutas colombianas y hoja de coca.

**Elige: Corozo/ Gulupa/ Mango/ Uchuva/ Tomillo y coca /Curuba*

MANGO MARTINY \$38.000

La Guarería mango, Vermut Bianco.

GIMLET DE COROZO \$38.000

La Guarería corozo, Selva Gin, limón y sirope de corozo.

VICHE

PETRONEO \$33.000

Viche bebida del pacífico colombiano llevada a su máxima expresión mezclada en extracto de lulo especiado, sirope de hojas de coca y zumo de limón mandarino.

MARGARITA PACÍFICA \$35.000

Viche Sur, sirope de corozo, Triple Sec, limón mandarino.

GINEBRA

TIERRA BRAMBLE \$49.000

Tanqueray Gin, Cranberry Bitters, limón, reducción de mora y masago de moras y panela.

TIERRA TONIC \$52.000

Tanqueray Gin, sirope de tónica de flor de Jamaica, terminado en Juniper Rosé y romero.

UCHUVA TONIC \$47.000

Gin Tanqueray, licor artesanal de uchuva de La Guarería, agua tónica, hierbas de la huerta.

ANDINO \$58.000

Gin Hendrick's, Tío Pepe, Palomino Fino lulo, sirope de hoja de coca y panela.

NUESTRO TRÓPICO \$48.000

Bombay, clara de huevo, cordial de mamoncillo y limón mandarino.

GULUPA GIN & TONIC \$45.000

Bombay Gin, macerado en gulupa, agua tónica, gulupa con panela flameada y hoja de coca.

VODKA

LICHI CAY \$60.000

Grey Goose, lyches, Juniper Rosé y polvos de frutos rojos.

KALAHARI \$58.000

Ketel One, sirope de sandía, limón, albahaca y Ginger Ale aromatizado con romero.

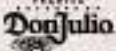
NATIVO \$58.000

Ketel One, clara de huevo, cordial de mamoncillo, albahaca, limón, mamoncillos, hielo de frutos rojos y panela.

CÓCTELES

TEQUILA

JALISCO SPICY \$65.000

Tequila Don Julio Blanco., extracto de lulo especiado, zumo de limón mandarino, sirope de hojas de coca y panela, Vodka infundado en ajíes latinos. 

NITROMARGARITA \$68.000

Margarita nitrogenada a punto de nieve con tequila Don Julio Blanco.y licor de naranja.

- Con flor de Jamaica y mermelada de mora.
- Con gulupa y mermelada de naranja.
- Con cordial de mamoncillo spicy.

WAYU \$68.000

Tequila Don Julio Blanco, sirope de fresas y pimientas, mora, limón, Juniper Rosé, con fresa fresca.

MALOCA \$52.000

Patron Silver, leche de coco, extracto de jengibre, limón mandarino, Jamaica, ahumado en hojas de coca.

MEZCAL

TANGARA \$63.000

Mezcal 400 Conejos, reducción dulce de tamarindo, gasificado de toronja, pomelo y Tajín.

OAXACA \$60.000

Mezcal 400 Conejos, sirope de piña, zumo de limón mandarino, pepino europeo, jarabe de tónica de coca.

TAYRONA \$50.000

Mezcal Amores Espadín, clara de huevo, cordial de mamoncillo, zumo de limón Tahití y perfume de hierbas de la huerta.

WHISKY

OLD FASHIONED \$43.000

Bullet Rye flameado en mesa, caramelizado con angostura y nitrógeno líquido en vaso escarchado.

AMAZON FATHER \$46.000

Buchanan's Two Souls, Lilet Blanc, limoncello y extracto de lulo especiado.

PENICILLINA EXTRA \$55.000

Monkey Shoulder, extracto de jengibre, hidromiel de mandrágora y toques de café y zumo de limón.

MI BELLA VILLA \$54.000

Singleton 12 años clarificado, 472 destilado de piña, limón y cordial de piña.

RON

1600 \$38.000

Santa Teresa , cordial de piña, limón mandarino y hierbabuena.

HECHIZO \$68.000

Ron Bacardí 8, flameado, Amaretto Disaronno, gotas de naranja, albahaca y nitrógeno líquido.

MOAI \$37.000

Zacapa Ambar Especial Añejo, corozo, limón, hierbabuena, terminado en soda.

MOJITO TIERRA \$35.000

Diplomático Planas, limón mandarino, mora, panela pulverizada, hierbabuena.

PISCO

CHILCANO DE GULUPA \$40.000

Pisco macerado en gulupa, Ginger Ale, gotas de pimienta, romero, servido en maracuyá.

PISCO SOUR DE JENGIBRE \$44.000

Pisco macerado en raíces de jengibre, limón mandarino, sirope simple.

PISCO SOUR DE COCA \$46.000

Pisco macerado en hojas de coca, limón, sirope de coca y panela, ahumado en coca.

REFAJOS

CHAPINERO \$18.000

Cerveza Negra, Hipinto, aguardiente de coca.

COLOMBIA \$18.000

Cerveza ligera, Hipinto, piña y aguardiente de coca.



BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES

CERVEZAS

BBC:	
Cajicá Miel	\$16.000
Chapinero Porter	\$16.000
CLUB COLOMBIA	
Dorada / Barril ^{330 ml}	\$14.000
Dorada / Barril ^{500 ml}	\$18.000
STELLA ARTOIS	
Stella Artois / Botella ^{330 ml}	\$18.000
Stella Artois / Barril ^{500 ml}	\$20.000
CORONA	
Botella ^{330 ml}	\$18.000

SODAS

• Lulo especiado	\$14.000
• Corozo	\$14.000
• Gulupa, albahaca	\$14.000
• Mora, hierbabuena	\$14.000
• Frambuesandía y mejorana	\$15.000
• Lychess	\$15.000
• Lychess y fresas pimienta	\$15.000
• Arándanos	\$15.000
• Tamarindo	\$15.000

JUGOS

• Salpicón de baulilia <i>(Mora, lulo, guanabana, limón mandarino y lecherita)</i>	\$20.000
• Mora	\$10.000
• Piña y tamarindo	\$13.000
• Limonada frambuesandia	\$15.000

OTRAS BEBIDAS

• Coca Cola	\$9.000
• Agua Hatsu con gas o sin gas	\$10.000
• Aqqua Panna ^{505 ml.}	\$17.000
• San Pellegrino ^{505 ml.}	\$17.000

BEBIDAS CALIENTES

• Cappuccino o latte	\$8.000
• Espresso	\$7.000
• Americano	\$7.000

INFUSIONES DE LA CASA

• Frutos rojos	\$4.000
• Hierbas de la huerta	\$4.000
• Infusión tropical	\$4.000
• Té diosa matcha	\$8.000
• Chai diosa esmeralda	\$8.000

• Café finca	x2 Tazas	\$14.000
• Prensa francesa	x2 Tazas	\$9.000
	x4 Tazas	\$17.000

Café
Mesa
de los
Santos

*Adiciones 1 Onz	
Baileys	\$8.000
Amaretto Disaronno	\$9.000
Frangelico	\$9.000
Licor 43	\$9.000
Contreiu	\$8.000

LICORES

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

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	\$42.000	\$360.000
Botran 15	\$33.000	\$330.000
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
Start of Bombay	\$47.000	\$480.000
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
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	\$64.000	\$700.000

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
Viche	\$15.000
Asawa	\$21.000
Asawa Iguaraya	\$15.000
La Guarería	\$15.000
Aguardiente Amarillo	\$15.000
Aguardiente Antioqueño Azul	\$15.000
Café 8	\$22.000



BUCHANAN'S



TEQUILA
DonJulio

VINOS



VINOS

VINOS

ESPUMANTES

Chandon Brut	<i>Argentina</i>	\$170.000
Chandon Magnum	<i>Argentina</i>	\$302.000
Chandon Rosé	<i>Argentina</i>	\$170.000
Undurraga	<i>Chile</i>	\$150.000
Anna Codorniu Blanc	<i>España</i>	\$172.000
Juve Camps Cinta Purpura	<i>España</i>	\$240.000
 Segura Viudas	<i>España</i>	\$160.000
Moet Chandon Brut	<i>Francia</i>	\$790.000
Moet Chandon Ice	<i>Francia</i>	\$892.000
Prosecco Macchio	<i>Italia</i>	\$180.000
 Prosecco Malibrán	<i>Italia</i>	\$190.000
Prosecco Zonin	<i>Italia</i>	\$170.000

FORTIFICADOS

Morande Late Harvest	<i>Chile</i>	\$102.000
 Vistamar	<i>Chile</i>	\$107.000
Brandy Domecq 8 Años	<i>Colombia</i>	\$120.000
Brandy Don Pedro 12 Años	<i>Colombia</i>	\$230.000
Jerez Alfonso Sherry	<i>España</i>	\$180.000
Jerez Solera 1847	<i>España</i>	\$160.000
Jerez Tio Pepe	<i>España</i>	\$170.000
 Jerez Viña AB	<i>España</i>	\$180.000
Brandy Hennessy VS	<i>Francia</i>	\$178.000
Brandy Hennessy VSOP	<i>Francia</i>	\$450.000
Royal Tokaji Furmi	<i>Hungría</i>	\$480.000
Graham 10 Años	<i>Portugal</i>	\$436.000
Porto Ruby	<i>Portugal</i>	\$180.000
Porto Tawny	<i>Portugal</i>	\$180.000




ROSADOS

ARGENTINA		
Anima Rosado Malbec		\$160.000
Piedra Negra Rose		\$170.000
AUSTRIA		
Hiedler Weine Rose		\$160.000
CHILE		
Marques Concha Y Toro Rose		\$230.000
ESPAÑA		
 Hito Rose		\$185.000
Marques De Murrieta Primer Rose		\$490.000
Muga Rose		\$183.000
Ramón Bilbao Rose		\$170.000
FRANCIA		
Barton & Guestier Rose		\$190.000
Barton & Guestier Rose Magnum		\$330.000
Chateau Pesquie - Rose		\$170.000
Les Jolies Follies		\$191.000
 Maison Castel Rose		\$190.000
Mouton Cadet Rose		\$190.000

 RECOMENDADO DEL SOMMELIER

VINOS

BLANCOS


ALEMANIA	
Witman Trocken	\$204.000
ARGENTINA	
Catena Alta - Chardonnay	\$300.000
Coquena - Torrontes	\$180.000
Domaine Busquet - Chardonnay	\$160.000
 Eggo Blanc De Cal	\$230.000
Killka Chardonnay	\$160.000
Luigi Bosca De Sangre Blanco	\$240.000
Piedra Negra Blanco	\$170.000
 Rutini Gerwuztraminer	\$196.000
Terrazas Chardonnay	\$200.000
Trivento White Malbec	\$160.000
Zucardi Torrontes	\$180.000
AUSTRIA	
Hiedler Weine Blanco	\$160.000
Loimer Riesling	\$165.000
BRASIL	
Salton Paradoxo Chardonnay	\$160.000
CHILE	
Amelia Chardonnay	\$634.000
Cool Coast - Sauvignon Blanc	\$180.000
 Marques Concha Y Toro Chardonnay	\$233.000
Medalla Real	\$213.000
Undurraga TH Sauvignon Blanc	\$265.000
ESPAÑA	
 Capellania	\$573.000
El Zarzal	\$231.000
Enate Chardonnay	\$282.000
 Mar De Frades	\$235.000
Pazo De Barrantes	\$445.000
Pazo De San Mauro	\$235.000
Ramón Bilbao Blanco	\$170.000
Tómas Postigo Verdejo	\$342.000
ESTADOS UNIDOS	
Robert Mondavi Winery	\$382.000
FRANCIA	
Chateau Bonnet - Sauvignon Blanc	\$180.000
Mouton Cadet Blanc	\$190.000
ITALIA	
Celledoni Friulano	\$170.000
 Danzante - Pinot Grigio	\$180.000
Feudi San Giorgio Blanco	\$230.000
Orvieto Blanco Toscana	\$170.000
NUEVA ZELANDA	
Framingam Riesling	\$270.000
PORTUGAL	
Reguengos Blanco	\$170.000

 RECOMENDADO DEL SOMMELIER

VINOS

TINTOS




ARGENTINA	
Alma Negra Blend	\$260.000
Angelica Zapata	\$360.000
Catena Appellation	\$220.000
Domaine Busquet - Malbec	\$160.000
Doña Paula	\$264.000
Durigutti	\$195.000
 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	\$180.000
Killka Malbec	\$160.000
Lagarde	\$185.000
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 Yacochoya	\$365.000
Septima Gran Reserva	\$252.000
Septima Malbec	\$180.000
 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	\$160.000
Zucardi Concreto	\$390.000
AUSTRIA	
Heinrich Blaufrenkish	\$170.000
Heinrich Zweiglet	\$170.000
BRASIL	
Salton Paradoxo Pinot Noir	\$160.000
CHILE	
Almaviva Cabernet Sauvignon	\$2.500.000
 Casas Del Bosque - Tinto	\$235.000
Casa Real Cabernet Sauvignon	\$1.180.400
Casa Silva - Los Lingues	\$180.000
Coyam	\$255.000
Diablo	\$170.000
Don Melchor Cabernet Sauvignon	\$1.400.000
Indomita Merlot	\$165.000
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

 **RECOMENDADO DEL SOMMELIER**





VINOS


ESPAÑA

Cepa 21	\$336.000
Dalmau -Blend-	\$1.280.000
Emilio Moro	\$330.000
Enate Blend.	\$188.000
Finca Resalso	\$188.000
 Hito Tinto	\$204.000
Malabrigo	\$571.000
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
Muga Reserva	\$340.000
Pago De Capellanes Joven	\$242.000
Ramòn Bilbao Rojo	\$170.000
Ramòn Bilbao Reserva	\$237.000
 Tomas Postigo	\$472.500

ESTADOS UNIDOS

 A To Z Pinot Noir	\$200.000
Joel Gott Cabernet	\$185.000
Joel Gott Pinot Noir	\$193.000
 Robert Mondavi Cabernet Sauvignon	\$190.000

FRANCIA

Barton & Guestier Rouge	\$195.000
 Georges Duboeuf	\$180.000
Maison Castel Pinot Noir	\$170.000
Mouton Cadet Rouge	\$190.000
Ropiteau Bourgoine	\$295.000

ITALIA


Amarone Zonin	\$477.000
Batasiolo	\$195.000
 Castiglioni Chianti Docg	\$190.000
Feudi San Giorgio Tinto	\$220.000
Il Carpino	\$210.000
Franz Haans - Sofi Rosso	\$160.000
 Ciu Ciu Gottico	\$182.000
Nipozzano Chianti Rufina Riserva Docg	\$415.000
Rocca Di Montemasi	\$180.000
Sasseo	\$190.000
Ciu Ciu Bacchus	\$170.000

PORTUGAL

 Reguengos Reserva	\$210.000
Reguengos Rojo	\$170.000
San Sebastiao Syrah	\$160.000

URUGUAY

Garzon - Tannat	\$200.000
-----------------	-----------

 RECOMENDADO DEL SOMMELIER

GRACIAS POR VISITANOS



- 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](https://www.instagram.com/tierrarestaurante)
- Diseñado por: The Boy Creative, 2023

Visítanos también en:

T I E R R A 

CHAPINERO, BOG
CLL. 66 #4A-31

R O C A 

CHAPINERO, BOG
CLL. 68 #6-96

COLOMBIA