

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

- 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.



## 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

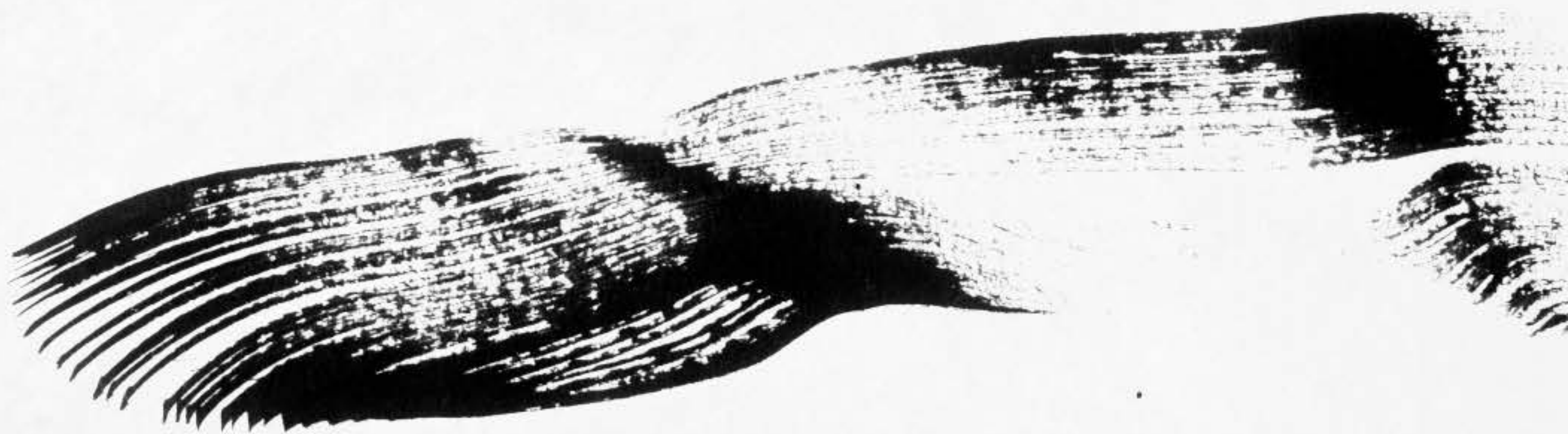
- MANGO Y PALMITO** \$38.000  
Con guindilla suero, queso, palmito crocante y nori.
- TRUCHA AHUMADA** \$38.000  
Laqueado en reducción de gulupa y licor de chicha, queso soya, chalaquita de kiwi, mango y pepino, quinoa crocante y suero.
- CARNE OREADA** \$42.000  
Laqueado en glace de panela, chalaquita 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.

### 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.*





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 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 <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  
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 <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 LANGOSTINOS** \$65.000  
Fetuccini de la casa en cremoso de hogao y panka, acompañado de langostinos en salsa provenzal salteados con vegetales y queso Paipa.
- 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

### 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 infundado 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.

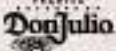
#### NATIVO \$58.000

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 infusionado 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

<b>BBC:</b>	
Cajicá Miel	\$16.000
Chapinero Porter	\$16.000
<b>CLUB COLOMBIA</b>	
Dorada / Barril <sup>330 ml</sup>	\$14.000
Dorada / Barril <sup>500 ml</sup>	\$18.000
<b>STELLA ARTOIS</b>	
Stella Artois / Botella <sup>330 ml</sup>	\$18.000
Stella Artois / Barril <sup>500 ml</sup>	\$20.000
<b>CORONA</b>	
Botella <sup>330 ml</sup>	\$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 <sup>505 ml.</sup>	\$17.000
• San Pellegrino <sup>505 ml.</sup>	\$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  
EST. 1888  
Don Julio

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

<b>ARGENTINA</b>	
Anima Rosado Malbec	\$160.000
Piedra Negra Rose	\$170.000
<b>AUSTRIA</b>	
Hiedler Weine Rose	\$160.000
<b>CHILE</b>	
Marques Concha Y Toro Rose	\$230.000
<b>ESPAÑA</b>	
 Hito Rose	\$185.000
Marques De Murrieta Primer Rose	\$490.000
Muga Rose	\$183.000
Ramón Bilbao Rose	\$170.000
<b>FRANCIA</b>	
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


<b>ALEMANIA</b>	
Witman Trocken	\$204.000
<b>ARGENTINA</b>	
Catena Alta - Chardonnay	\$300.000
Coquena -Torrantes	\$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 Torrantes	\$180.000
<b>AUSTRIA</b>	
Hiedler Weine Blanco	\$160.000
Loimer Riesling	\$165.000
<b>BRASIL</b>	
Salton Paradoxo Chardonnay	\$160.000
<b>CHILE</b>	
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
<b>ESPAÑA</b>	
 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
<b>ESTADOS UNIDOS</b>	
Robert Mondavi Winery	\$382.000
<b>FRANCIA</b>	
Chateau Bonnet - Sauvignon Blanc	\$180.000
Mouton Cadet Blanc	\$190.000
<b>ITALIA</b>	
Celledoni Friulano	\$170.000
 Danzante - Pinot Grigio	\$180.000
Feudi San Giorgio Blanco	\$230.000
Orvieto Blanco Toscana	\$170.000
<b>NUEVA ZELANDA</b>	
Framingam Riesling	\$270.000
<b>PORTUGAL</b>	
Reguengos Blanco	\$170.000

 RECOMENDADO DEL SOMMELIER

## VINOS

### TINTOS




<b>ARGENTINA</b>	
Alma Negra Blend	\$200.000
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 Yacochuya	\$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
<b>AUSTRIA</b>	
Heinrich Blaufrenkish	\$170.000
Heinrich Zweiglet	\$170.000
<b>BRASIL</b>	
Salton Paradoxo Pinot Noir	\$160.000
<b>CHILE</b>	
Almaviva Cabernet Sauvignon	\$2.500.000
 Casa 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](mailto: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