

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 Santanderiana.
- 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 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 ^{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 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 panká.

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

SETAS \$37.000
Con champiñón 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

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. <i>*Elige: Feijoa/ Uchuva/ Corozo/ Gulupa/ Mango/ Mora</i>	
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. <i>*Elige: Feijoa/ Uchuva/ Corozo/ Gulupa/ Mango/ Mora/ Tomillo y hoja de coca</i>	
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, La Guarería Guaracuyá, maracuyá y reducción de mora.	
ANDINO	\$50.000
Hendricks Gin, Tío Pepe, lulo, sirope de hojas de coca.	
SILVESTRE	\$52.000
Patrón Silver, Vermut Rosso infundado en moras silvestres, bitters de mora.	
PETRONIO	\$50.000
Mezcal Unión, lulo, sirope de hojas de coca, limón.	

ALTIPLANO CUNDIBOYASENSE

ROSITA BRAMBLE	\$48.000
Tanqueray Gin, limón, almíbar, moras y panela.	
PANTANO DE VARGAS	\$49.000
Ketel One, kiwi, limón, Vermut Bianco infundado en albahaca y óleo de hierbas.	
SEMILLA DE LA MONTAÑA	\$49.000
Bombay Gin, óleo de fresa pimienta, kiwi y limón.	
TUNJO	\$50.000
Greey Goose, La Guarería Guaijoa, 472, Pomelo y espuma de hojas de coca.	
ORIGEN	\$45.000
Bacardí Reserva 8 Años, café americano, Orange Bitters y naranja.	
PLANTA MADRE	\$50.000
Dewar 12 Años, Mambe, lulo, maracuyá, polvo de hojas de coca y sirope de jengibre.	
MOJITO TIERRA	\$40.000
Sailor Jerry, moras, panela, hierbabuena y soda.	



CÓCTELES

DE NUESTRA COSTA

MALOCA	\$58.000
Patrón Silver, coco, Naiguatá, jengibre y polvo de flor de hibiscus.	
BOLÍVAR	\$50.000
Don Julio Blanco, Mambe, cordial de corozo y terminado con espuma de corozo.	
TAYRONA	\$49.000
Mezcal Unión, Mambe, óleo de mamoncillo, limón, clara y perfume de cachaça.	
SOMBRERÓN	\$48.000
Buchanas Two Souls, mix de coco y hoja de coca, Naiguatá, limón, San Pellegrino Ginger Beer, ahumado en coco deshidratado.	
KINTU (OFRENDA A LA MONTAÑA)	\$45.000
Bombay Gin, cordial de sandía, Vermut Bianco infundido en albahaca morada, limón y terminado con espuma de hojas de coca.	
1600	\$43.000
Ron Bacardí 8 años, cordial de piña, limón y hojas de coca.	

YAGÉ AMAZÓNICO

GENOVEVA	\$49.000
Tanqueray Rangpur, sirope de jengibre, pomelo, terminado con Prosecco.	
YUCA RATÓN	\$46.000
Vodka Ketel One, clitoria, limón, tonica san peregrino y La Guarería Guamora.	
CINCO DE BOLÍVAR	\$50.000
Buchanas Two Souls, La Guarería Guarozo, almibar de corozo, limón, clara y terminado con perfume de cachaça.	
SEK BUY (PIDE UN DESEO)	\$46.000
Buchanas Two Souls, Mezcal Unión, Cinzano Bianco, Campari y sirope de hoja de coca.	
1985	\$48.000
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
Tanqueray London Dry, La Guarería, agua tónica. <i>*Elige: Corozo/ Guayaba/ Tamarindo/ Frutos rojos/ feijoa/ Lulo/ Gulupa/ Sandía/ Flor de Jamaica/ Uchuva/ Lyches/ Mamoncillo</i>	
PALOMAS	\$48.000
Patrón Silver y gasificado de pomelo. <i>*Elige: Gulupa/ Corozo/ Lulo/ Piña/ Toronja/ Mora/ Mamoncillo</i>	
NITRO MARGARITAS Y MARGARAS	\$55.000
Don Julio Blanco, Cointreau y Limón. <i>*Elige: Mamoncillo/ Gulupa/ Flor de Jamaica/ Hojas de coca</i>	
PISCO SOUR	\$50.000
Pisco Quebranta, limón y clara. <i>*Elige: Gulupa/ Hoja de coca/ Jengibre/ Mamoncillo</i>	
MULAS MOSCOVITAS	\$55.000
San Pellegrino Ginger Beer, limón y sirope de jengibre. <i>*Elige: Vodka Grey Goose/ Mezcal Montelobos/ Tequila 1800 Reposado</i>	
FASHIONED	\$55.000
Bitters, azúcar y twist de naranja. <i>*Elige: Bulleit Bourbon/ Ron Diplomatico/ La Guarería Colombian tonic/</i>	
TINY	\$40.000
<i>*Elige: Dry/ Vesper/ Dirty/ PornStar</i>	
CARAJILLO 43	\$40.000
Base de café espresso con Licor 43.	

REFAJOS

REFAJO COLOMBIA	\$20.000
Club Colombia Rubia, Hipinto, piña, La Guarería Tomillo y Hoja de Coca.	
REFAJO DOÑA ROSITA	\$20.000
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 ^{2 Tazas}	\$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 Rosé	<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
 Segura Viudas	<i>España</i>	\$180.000
Moet Chandon Brut	<i>Francia</i>	\$790.000
Moet Chandon Ice	<i>Francia</i>	\$892.000
Prosecco Macchio	<i>Italia</i>	\$200.000
 Prosecco Malibrán	<i>Italia</i>	\$200.000
Prosecco Zonin	<i>Italia</i>	\$180.000


FORTIFICADOS

Morande Late Harvest	<i>Chile</i>	\$180.000
 Vistamar	<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>	\$200.000
Jerez Solera 1847	<i>España</i>	\$180.000
Jerez Tio Pepe	<i>España</i>	\$180.000
 Jerez Viña AB	<i>España</i>	\$180.000
Brandy Hennessy VS	<i>Francia</i>	\$180.000
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>	\$200.000
Porto Tawny	<i>Portugal</i>	\$200.000







ROSADOS

ARGENTINA	
Anima Rosado Malbec	\$180.000
Piedra Negra Rosado	\$180.000
AUSTRIA	
Hiedler Weine Rosé	\$180.000
CHILE	
Marques Concha Y Toro Rosé	\$230.000
ESPAÑA	
 Hito Rosé	\$200.000
Marques De Murrieta Primer Rosé	\$490.000
Muga Rosé	\$200.000
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


VINOS

 Recomendado del sommelier

BLANCOS

ALEMANIA	
Witman Trocken	\$204.000
ARGENTINA	
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
AUSTRIA	
Hiedler Weine Blanco	\$180.000
Loimer Riesling	\$180.000
BRASIL	
Salton Paradoxo Chardonnay	\$180.000
CHILE	
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
ESPAÑA	
 Capellania	\$573.000
El Zarzal	\$235.000
Enate Chardonnay	\$282.000
 Mar De Frades	\$260.000
Pazo De Barrantes	\$445.000
Pazo De San Mauro	\$250.000
Ramón Bilbao Blanco	\$180.000
Tómas Postigo Verdejo	\$342.000
ESTADOS UNIDOS	
Robert Mondavi Winery	\$382.000
FRANCIA	
Chateau Bonnet - Sauvignon Blanc	\$200.000
Mouton Cadet Blanc	\$200.000
ITALIA	
Celledoni Friulano	\$180.000
 Danzante - Pinot Grigio	\$200.000
Feudi San Giorgio Blanco	\$230.000
Orvieto Blanco Toscana	\$180.000
NUEVA ZELANDA	
Framingam Riesling	\$270.000
PORTUGAL	
Reguengos Blanco	\$180.000

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 Yacochoya	\$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	\$180.000
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*


ESPAÑA

Cepa 21	\$336.000
Dalmau -Blend-	\$1.280.000
Emilio Moro	\$330.000
Emilio Moro Finca Resalso	\$220.000
Enate Blend	\$200.000
 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
Ramón Bilbao Rojo	\$180.000
Ramón Bilbao Reserva	\$237.000
 Tomás Postigo	\$472.500

ESTADOS UNIDOS

 A To Z Pinot Noir	\$200.000
Joel Gott Cabernet	\$200.000
Joel Gott Pinot Noir	\$200.000
 Match Book	\$180.000
Robert Mondavi Cabernet Sauvignon	\$200.000

FRANCIA

Barton & Guestier Rouge	\$200.000
 Georges Duboeuf	\$200.000
Maison Castel Pinot Noir	\$180.000
Mouton Cadet Rouge	\$200.000
Ropiteau Bourgogne	\$295.000

ITALIA

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
Terra Mazei	\$180.000
Ciu Ciu Bacchus	\$200.000

PORTUGAL

 Reguengos Reserva	\$210.000
Reguengos Rojo	\$180.000
San Sebastiao Syrah	\$180.000

URUGUAY

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

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