


T I E R R A

 [@tierrarestaurante](https://www.instagram.com/tierrarestaurante)

PRIMER PASO

- 
- 
-  **MAZORCAS ANDINAS** \$35.000
Mazorca encostrada en mix de maíz, en cremoso de suero y queso Paipa, con polvo de hoja de coca-cilantro-panela.
 -  **FRENESÍ DE MAÍZ** \$30.000
Galleta de maíz ahumada con choclo en cremoso de suero costeño y queso Paipa, coronado con crocantes de maíz y jalapeños encurtidos en panela.
 -  **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, queso Paipa y pan de masa madre.
 -   **RUEDA DE QUESO PAIPA Y SETAS** \$48.000
Con maíz choclo, mix de setas en cremoso de duxelle y pan de maíz.
 -  **CORAZONES CRIOLLOS** \$28.000
Corazones de pollo salteados con papitas criollas, chimichurri y suero, cubierto con espuma de hogao.
 -   **ALBONDIGAS DE RES Y CERDO** \$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.
**Según disponibilidad*
 -  **ROLLITOS DE TRUCHA** \$40.000
Con puré de plátano tentación, suero costeño y crocantes de maíz.
 -   **COSTILLAS DE MAÍZ** \$48.000
Baby rak de cerdo en costra de maíz pira, con suero costeño y BBQ de guayaba.
**Según disponibilidad.*




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.

Vegetariano 
Ligeramente picante 
Nuevo 

PRIMER PASO

NIKKOL

CAUSITAS

- N V **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.
- N V **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.
- N V **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.
- V **CAUSITA NIKCOL** \$42.000
 Trío de asado de tira, camarón y tartar de corvina, sobre base de platano maduro y ají amarillo.

GALLETAS DE CHOCLO

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

	BOCADO	X2 UND
V CON TARTAR DE PESCADO	\$17.000	\$32.000
V JAIBA ACEVICHADA Con leche de tigue de suero costeño.	\$20.000	\$38.000
V LOMO ACEVICHADO	\$20.000	\$38.000
POLLO ACEVICHADO	\$16.000	\$30.000
PANCETA ACEVICHADA	\$17.000	\$32.000
V ORELLANA GRATINADA Con queso Paipa.	\$16.000	\$30.000
ASADO DE TIRA Con ensaladilla cítrica y salsa de panela.	\$20.000	\$38.000

GALLETAS DE YUCA

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

	BOCADO	X2 UND
N V SOBREBARRIGA Con hogao y panela.	\$19.000	\$36.000
N V TARTAR DE CAMARÓN Con salsa golf y crema de campo.	\$17.000	\$33.000
N POLLO ACEVICHADO Con suero, panela y crocantes de maíz.	\$16.000	\$30.000

Vegetariano V
 Ligeramente picante V
 Nuevo N

PRIMER PASO

NIKCOL

AREPAS DE PETO Y CHOCLO

Con coca, panela y queso.

X2 UND

- N** CON POLLO ACEVICHADO \$36.000
- N** CON CHORIZO DE PESCADO \$33.000
- N** CON SOBREBARRIGA \$36.000

MILHOJAS DE PLÁTANO

BOCADO X2 UND

- N** TARTAR DE CORVINA \$19.000 \$36.000
Con aguacate y queso Philadelphia.
- N** JAIBA ACEVICHADA \$22.000 \$42.000
Con quinoa crocante y polvo de alga nori.

CROQUETAS


X4 UND

- N** JAIBA \$49.000
Maní garrapiñado y mix de quesos sobre base de papa de causita y leche de tigre de suero costeño.
- N** 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.
- N** SETAS \$37.000
Con champiñón Paris Baby en salsa provenzal y raíces chinas sobre base de papa de causita con salsa anticuchera.
- N** LOMO ACEVICHADO \$44.000
Con alioli de hogao sobre base de papa de causita con salsa de res y panela.

ANTICUCHOS

- N** MIX DE SETAS X2 \$29.000
Baby Bella apanados y rellenos de dip de queso, orellana parrillada con queso Paipa, champiñón Paris, tatemado con chimichurri.
- N** PULPO ANTICUCHERO X2 \$46.000
Con salsa de hogao y vegetales salteados.

Vegetariano 

Ligeramente picante 

Nuevo **N**

PRIMER PASO

NIKCOL

OREJA DE PERRO

X2 UND

Arepa a base de arroz sobre hojas de plátano.

- N** CHORIZO DE PESCADO \$32.000
Con mix asiático, alioli de coca, chimichurri con mora y crema de campo.
- N** CHORIZO DE CERDO \$32.000
Con rúgula, suero costeño, chalaquita encurtida en mora y crocantes de maíz.
- N** SOBREBARRIGA \$36.000
Con misuna, salsa de yuca con suero, cebolla encurtida, coca y crocantes de maíz.

TACO NORI

X2 UND

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

- V** JAIBA ACEVICHADA \$44.000
- V** 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.
- V** TARTAR DE CAMARÓN \$39.000
En salsa golf con un toque picante.

TAQUITOS DE PLÁTANO VERDE

X2 UND

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

Vegetariano **V**
Ligeramente picante **P**
Nuevo **N**

PRIMER PASO

NIKCOL

ARETACOS

Tortillas de arepa de maíz choclo nixtamalizado y arroz de sushi.

	BOCADO	X2 UND
N SOBREBARRIGA Con suero de hoja decoca y chalaquita.	\$19.000	\$36.000
N POLLO ACEVICHADO Con suero y panela.	\$17.000	\$33.000
N CAMARÓN Y PLATANO Gratinados con queso Paipa.	\$19.000	\$36.000

GUNKAN

Pidelo con plátano maduro, alga o mango biche.




	X4 UND
BOCADO EXTRA	\$10.000
N PALMITO Acevichado con mango, suero, panela y tierra de aceituna.	\$38.000
N TOFU Acevichado con panela y crocantes de maíz.	\$40.000
CORVINA En tartar con alioli japonesa, quinoa crocante y tierra de nori.	\$36.000
JAIBA Acevichada con alioli de ají amarillo, quinoa crocante y masago.	\$40.000
ATÚN En tartar con alioli agridulce, maní garrapiñado, cebollín y masago.	\$38.000
SALMÓN En tartar con ponzu de kiwi, quinoa crocante y crema de campo.	\$40.000
POLLO ACEVICHADO Con suero costeño, panela, maní garrapiñado y aceite de plátano maduro.	\$34.000

NIGIRI

	X6 UND
BOCADO EXTRA	\$9.000
FRÍOS <ul style="list-style-type: none">• Corvina con ponzu y alioli japonesa.• Salmón con chalaquita crítica.• Atún con suero salsa Nikcol y maní garrapiñado.	\$40.000

CALIENTES

CALIENTES <ul style="list-style-type: none">• Entrañita al carbón y duxelle setas.• Langostino rostizado y arroz de coco.	\$54.000
---	----------

Vegetariano 
Ligeramente picante 
Nuevo 

PRIMER PASO

NIKCOL



MAKI

10 BOCADOS

- SALMÓN FRESCO Y MADURO** \$50.000
Uramaki encostrado en maíz, con queso Philadelphia, plátano maduro y chalaquita de uchuva.
- PANCETA ACEVICHADA** \$44.000
Con aguacate y queso Philadelphia, plátano maduro y panela, ahumado en hoja de plátano.
-  **JAIBA ACEVICHADA** \$50.000
Con aguacate y queso soya, bastones de plátano maduro, masago y salsa dinamita.
-   **LOMO ACEVICHADO** \$48.000
Con plátano maduro y queso Philadelphia, crocantes de quinoa y masago de mora.



OSHI

10 BOCADOS

-  **SALMÓN Y JAIBA** \$45.000
Nori rostizada con aguacate, maduro, queso con salsa dinamita y crocantes de camote.
-  **TARTAR DE CAMARÓN** \$40.000
Nori rostizada, queso soya, aguacate, plátano maduro, suero y crocantes de maíz.




OSHI CROCANTE




X4 UND

- BOCADO EXTRA** \$11.000
- 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.

OSHITACO

X2 UND




-  **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.

Vegetariano 
Ligeramente picante 
Nuevo 

PRIMER PASO

CEVICHE

- N** **CEVICHE DE VEGETALES** \$38.000
Con aromáticos en aguachile cítrica, setas, palmito, cogollo asado, mora fresca y crema de campo.
- N** **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.
- N** **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.
- N** **AGUACATE Y PAPAYA** \$42.000
Pesca del día, cremoso de aguacate con leche de tigre, plátano maduro, ají de jalapeño y 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
- N** **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.*
- N** **TARTAR 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 salmón o atún fresco según disponibilidad.*





Vegetariano 
Ligeramente picante 
Nuevo 

SEGUNDO PASO

CARNES

**Según disponibilidad*

IMPORTADA

 New York Certified Angus Beef®	(400 gr)	\$180.000
 Entrañita Certified Angus Beef®	(250 gr)	\$150.000
 Tapa de cuadril Angus Argentino <i>*Flameado en mesa.</i>	(400 gr)	\$210.000
 Rib Eye con hueso Angus Beef <i>*Flameado en mesa.</i>	(500 gr)	\$270.000

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 y plátano maduro.
- Vegetales en cremoso de queso paipa.
- 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 glase y panela, con maíz, frijol salteado, cremoso de plátano maduro y ají.

**Según disponibilidad*

LOMO SALTADO (140 gr) **\$52.000**

Salteado de lomo fino, arroz, tomates perla y papa nativa.

 **LOMO EN CREMOSO** **\$60.000**

DE QUESO PAIPA (200 gr)

Con mora orgánica, zanahoria baby, tomate perla y pasta gruesa al wok.

  **SOBREBARRIGA CRIOLLA (180 gr)** **\$48.000**

Con salsa de panela y hogao, puré de yuca y ensaladilla cítrica con maní garrapiñado y aceite de alverja.

Vegetariano 

Ligeramente picante 

Nuevo 

SEGUNDO PASO



PESCA FRESCA

- N** **🌿** **PESCA ENCOCADA** (200 gr) \$58.000
En salsa tatemada, con yuca al vapor, langostino en melao de coco y vegetales. Ahumado en hoja de plátano. (Corvina - Pirarucú- Atún)
** Pregunta por la pesca fresca del día.*
- N** **🌿** **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 ROSTIZADA** (600 gr) \$90.000
Trucha entera con puré de yuca, maíz, brocoli y caldoso de hogao con aceite de ají tatemado.
**Según disponibilidad.*
- COLA DE LANGOSTA** (250 gr) \$190.000
Aromatizada en cremoso con vino blanco, milhoja de papa con queso Paipa y hogao con mora.

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.*
- 🌿** **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.
- N** **🌿** **POLLO AL CARBÓN** (600 gr) \$58.000
Medio pollo marinado en ají panka y especias, con papa criolla y tomates perla rostizados.

CERDO

- N** **🌿** **COSTILLAS CRIOLLAS** (500 gr) \$70.000
A base de hogao y chicha de maíz, con puré de yuca y ensaladilla cítrica.
- N** **CHULETAS DE CERDO** (240 gr) \$50.000
Bañada en melado, cremoso de maíz y sake, mil hoja de plátano verde y vegetales salteados.
** Según disponibilidad.*

SEGUNDO PASO

ARROCES

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

N **ARROZ CON HOGAO Y POLLO** \$46.000

Encostrado en maíz y coca, vegetales salteados y suero costeño.

ARROZ CON CUCAYO Y ASADO DE TIRA \$57.000

Laqueado con glase y panela, ensaladilla con cebollas encurtidas, maíz y plátano maduro.

V **ARROZ VEGETARIANO CON ZANAHORIAS ROSTIZADAS** \$38.000

Setas y vegetales salteados en base de hogao con ají panka, brócoli aderezado, suero y tierra de aceituna.

V **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

N **ARROZ CON MARISCOS** \$75.000

Salteado con vegetales, crema de campo, camarón, jaiba acevichada, almejas y pulpo al carbón.

ARROZ CALDOSO CON LANGOSTINOS \$75.000

Base de hogao, guisantes, setas, papita criolla, huevo frito y mazorca.

ARROZ CALDOSO CON ENTRAÑITA \$140.000

Base de hogao, guisantes, maduro, papita criolla, mazorca, huevo frito y glase.

Vegetariano 

Ligeramente picante 

Nuevo 

SEGUNDO PASO

CREMOSOS

-  **CREMOSO DE SETAS** \$40.000
En duxelle, tomanes, maíz crocante y ensaladilla aderezada en balsámico.
-   **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.

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.
-   **AGNOLOTTI DE ZAPALLO** \$36.000
En salsa cítrica de maíz dulce, espárragos y queso Paipa.
-  **PASTA DE LA CASA CON SETAS** \$38.000
Pasta 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.*

POSTRES

SUSPIRO TIERRA \$22.000

Cubo de arequipe con centro de frutos rojos, kefir de leche 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.

TORTA DE CHOCOLATE \$22.000

Espejo de mandarina, bizcocho de chocolate relleno de dulce de leche, namelaka de chocolate blanco, moras al romero acompañado con un helado de mamoncillo.

N 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.

N TAQUITOS DE CHOCOLATE (x2) \$20.000

Ahumados, con curd de mango y maracuyá, crumble y chalaquita de fruta fresca.

N ROCA DE UCHUVA \$24.000

Con galleta cuca, coral de almendra y arequipe de uchuva.

N ESPONJADO DE MAÍZ \$24.000

Con queso costeño, crema de Nutella, frutos rojos y helado de uchuva cubierto de jalea de bocadillo.

N CREME BRULEE DE CAFÉ \$22.000

Con lecherita, masago de mora y caramelizado en panela.

BEBIDAS



CÓCTELES

LA GUARERÍA

TIERRA	\$40.000
Aguardiente macerado de corozo, limón, hojas de coca, terminado en soda.	
GUARERÍA TONIC	\$40.000
Macerados de La Guarería, fruta fresca, angostura y terminado con agua tónica. <i>*Elige: Feijoa / Uchuva / Corozo / Gulupa / Mango/ Mora .</i>	
COLOMBIAN TONIC	\$36.000
Aguardiente infusionado en tomillo y hoja de coca, sirope de hojas de coca y limón, terminado en Juniper Rose.	
N MOROMBIAN TONIC	\$38.000
Guamora, destilado zipa coca, reducción de mora y mora fresca. <i>*Pidelo con agua tónica o Juniper Rosé.</i>	
N MORA SPRITZ	\$35.000
Licor artesanal de mora, Juniper Rosé y espumante.	
CARTAGENA FIZZ	\$44.000
La Guarería corozo, piña, limón mandarino y hierbabuena	
GUARERIA 66	\$38.000
Macerado de hojas de coca, Cordial de mamoncillo , zumo de limón, Juniper Rose.	
GUARO SOUR	\$38.000
Aguardiente macerado en frutas colombianas y hoja de coca . <i>*Elige: Corozo/ Gulupa/ Mango/ Uchuva/ Tomillo y coca /Mora / Guarulo / Feijoa.</i>	
MANGO VICHE	\$36.000
Guarería Mango, zumo de limón, Campari, Ancho Reyes, sal y Tajín.	
N ZIPA FEIJOA	\$36.000
Licor Zipa, Guarería de Feijoa, syrup de coca, limón mandarino (Sour)	
MANGO MARTINY	\$38.000
La Guarería mango, Vermut Bianco.	
GIMLET DE COROZO	\$38.000
La Guarería corozo, Selva Gin , limón y sirope de corozo.	
N GUARACUYÁ	\$38.000
Guaracuyá, mermelada de gulupa, zumo de gulupa y naranja.	
N GUARULO	\$38.000
Guarulo, destilado Zipa coca, mermelada alcohólica de lulo y cítricos.	
N CHICHA DE UCHUVA	\$38.000
Destilado Zipa coca, uchuva en sirope aromatizada con romero y cítricos.	
N NEGRONI GUAJIRO	\$36.000
Asawa, Guarería Tomillo Coca, Corozo y Feijoa.	

Nuevo **N**

CÓCTELES

VICHE

PETRONEO

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 mandarina.

\$33.000

MARGARITA PACÍFICA

Viche, sirope de corozo, Triple Sec, limón mandarina.

\$35.000

GINEBRA

TIERRA BRAMBLE

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

\$49.000

TIERRA TONIC

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

\$52.000

UCHUVA TONIC

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

\$47.000

ANDINO

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

\$58.000

NUESTRO TRÓPICO


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

\$48.000

GULUPA GIN & TONIC

Tanqueray Gin, La Guarería gulupa, agua Tónica, Panela flameada y hoja de Coca.

\$45.000

Nuevo 

CÓCTELES

TEQUILA

JALISCO SPICY

\$65.000

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

Pídelo con:

- Don Julio Blanco.
- Patrón Silver.

NITROMARGARITA:

\$68.000

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

- Con flor de Jamaica .
- Con gulúpa.
- 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.



LUNA ROJA

\$56.000

Mezcal Montelobos, Ancho Reyes, licor artesanal de mora, óleo de sandía y tomatillo.

WHISKY

OLD FASHIONED

\$43.000

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

AMAZON FATHER

\$62.000

Singleton 12 años, Lilet Blanc, limoncello y extracto de lulo especiado.

PENICILLINA EXTRA

\$55.000

Chivas Extra, 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.

Nuevo

CÓCTELES

RON

1600 \$38.000

Ron Cacique Añejo , cordial de piña, limón mandarino y hierbabuena.

HECHICERA \$68.000

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

MOAI \$37.000

Ron Bacardí Añejo 8 años, sirope de corozo, limón, hierbabuena, terminado en soda.

N **DON JUANCHO** \$54.000

Diplomático Reserva Exclusiva, limón mandarino, piña y destilado de piña.

N **MOJITO TIERRA** \$35.000

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

PISCO

CHILCANO DE GULÚPA \$40.000

Pisco macerado en gulúpa, 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

N **DOÑA ROSITA** \$20.000

Cerveza dorada, hipinto, licor de mora y moras frescas del campo.

CHAPINERO \$18.000

Cerveza BBC negra, Hipinto, aguardiente de coca.

COLOMBIA \$18.000

Cerveza dorada, Hipinto, piña y aguardiente de coca.

Nuevo **N**

CERVEZAS

BBC:

CAJICA MIEL	\$16.000
CHAPINERO PORTER	\$16.000
MONSERRATE	\$16.000
BBC LAGER	\$16.000

CLUB COLOMBIA

DORADA BARRIL 330ml	\$14.000
DORADA BARRIL 500ml	\$18.000

STELLA ARTOIS


STELLA ARTOIS BOTELLA 330ml	\$18.000
STELLA ARTOIS BARRIL 500ml	\$20.000

CORONA

BOTELLA 330ml	\$18.000
---------------	----------

BEBIDAS SIN LICOR

SODAS

LULO ESPECIADO	\$14.000
COROZO	\$14.000
GULÚPA, ALBAHACA	\$14.000
MORA, HIERBABUENA	\$14.000
FRAMBUESANDÍA	\$15.000
LYCHES	\$15.000
LYCHES Y FRESAS PIMIENTA	\$15.000
ARÁNDANOS	\$15.000
 TAMARINDO	\$15.000

JUGO

 SALPICÓN DE BAUDILIA	\$20.000
--	----------

Mora, lulo, guanabana y limón mandarino.

BEBIDAS CALIENTES

CAPPUCCINO O LATTE	\$8.000
EXPRESSO	\$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

*Adiciones 1 oz

BAILEYS	\$8.000
AMARETTO DISARONNO	\$9.000
FRANGELICO	\$9.000
LICOR 43	\$9.000
CONTREIU	\$8.000

OTRAS BEBIDAS

COCA COLA	\$11.000
AGUA HATSU CON GAS O SIN GAS	\$10.000
AGUA MANANTIAL CON GAS O SIN GAS	\$9.000
AQUA PANNA	\$18.000
SAN PELLEGRINO	\$18.000

LICORES

WHISKY	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S 12	\$40.000	\$420.000
BUCHANAN'S MASTER	\$46.000	\$480.000
BUCHANAN'S 18	\$58.000	\$610.000
BUCHANAN'S TWO SOULS	\$45.000	\$500.000
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$48.000	\$580.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$40.000	\$410.000
OLD PARR 12	\$40.000	\$410.000
CHIVAS 12	\$40.000	\$400.000
CHIVAS 13	\$42.000	\$440.000
CHIVAS 18	\$58.000	\$600.000
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
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 N 7	\$35.000	\$340.000
JACK DANIELS GENTLEMAN JACK	\$39.000	\$390.000
JAMESON IRISH	\$30.000	\$300.000

RON	TRAGO	BOTELLA
BACARDI 8 AÑOS	\$28.000	\$280.000
HAVANA AÑEJO ESPECIAL	\$26.000	\$250.000
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
DIPLOMAICO RESERVA EXCLUSIVA	\$37.000	\$300.000
FLOR DE CAÑA 18	\$42.000	\$360.000
SANTA TERESA	\$40.000	\$430.000

LICORES

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	\$48.000	\$480.000
START OF BOMBAY	\$47.000	\$480.000
BOMBAY SAPPHIRE	\$31.000	\$320.000
BOMBAY BRAMBLE	\$34.000	\$349.000
SELVA GIN	\$31.000	\$300.000
HENDRICK'S	\$48.000	\$480.000
LONDON NO.1	\$38.000	\$390.000
MOM	\$37.000	\$370.000
MONKEY 47	\$70.000	\$530.000

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
PATRON REPOSADO	\$54.000	\$550.000
PATRON SILVER	\$50.000	\$500.000
MAESTRO DOBEL	\$60.000	\$620.000
HERRADURA ULTRA	\$50.000	\$550.000
MEZCAL 400 CONEJOS	\$43.000	\$430.000
MEZCAL UNION	\$40.000	\$400.000
SIETE MISTERIOS	\$49.000	\$490.000
MEZCAL AMORES ESPADIN	\$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

LICORES

OTROS LICORES

	<i>TRAGO</i>
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 DOMECCQ 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
ANCHO REYES	\$30.000

VINOS

Asesórese con nuestro Sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú.

BURBUJAS CHAMPAGNE

La Cuvee Laurent Perrier (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	\$870.000
Moet Chandon Brut	\$960.000
Moet Chandon Ice	\$960.000
Veuve Clicquot	\$918.000

CAVA

Juve & Camps Cinta Purpura Brut Reserva-Penedés (Xarel-lo, Macabeo, Parellada)	\$336.000
Anna Codorniu Blanc de Blancs Reserva Brut (Chardonnay)	\$228.000

Segura Viudas Brut	\$190.000
--------------------	-----------

PROSECCO

Macchio - Glera - DO Orvieto	\$264.000
Astoria Rosé-Glera-Treviso	\$228.000
Zonin Brut Cuvee 1821-Glera-Véneto	\$216.000
Prosecco V8	\$195.000

ESPUMANTE

Chandon Rosé	\$216.000
Chandon Brut Blend	\$192.000
Undurraga Demi Sec	\$192.000

ESPECIALES

Royal Tokaji Gold	\$576.000
Morande Late Harvest	\$150.000
Alta Mar Late Harvest	\$148.000

ROSADOS

FRANCIA

Barton Guestier Rosé MG - Cote de Provence	\$450.000
Barton Guestier Rosé - Cote de Provence	\$228.000
Les Jolies Follies - Cote de Provence	\$195.000
Maison Castel - Cote de Provence	\$204.000
Mouton Cadet Rosé - Bordeaux	\$240.000

ESPAÑA

Marqués de Murrieta - Rioja	\$576.000
Hito Cepa 21 - Ribera del Duero	\$264.000
Muga Rosé - Rioja	\$216.000
Marqués de Caceres - Rosé -Rioja	\$180.000

ARGENTINA

Anima Rosé - Malbec - Mendoza	\$180.000
Piedra Negra - Rosé - Mendoza	\$170.680

CHILE

Marqués de Casa Concha - País - Itata	\$264.000
---------------------------------------	-----------

AUSTRIA

Hiedler Rosé - Kamptal	\$192.000
------------------------	-----------

ITALIA

Roca Di Montemasi Syrosa - Toscana	\$204.000
------------------------------------	-----------

VINOS

Asesórese con nuestro Sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú.

BLANCOS

ARGENTINA

Catena Alta Chardonnay - Mendoza	\$420.000
Coquena Torrontes Salta	\$204.000
Domaine Busquet Chardonnay - Mendoza	\$185.000
Eggo Blanc De Cal - Mendoza	\$253.000
Luigi Bosca De Sangre - Mendoza	\$209.000
Piedra Negra - Blanco - Mendoza	\$170.000
Rutini Gerwuz - Mendoza	\$210.000
Terrazas Chardonnay - Mendoza	\$210.000
Trapiche Torrontes -Salta	\$192.000
Trivento White Malbec - Mendoza	\$192.000

CHILE

Amelia - Chardonnay - Limarí	\$636.000
Undurraga TH - Sauvignon Blanc - Leyda	\$336.000
Marqués de Casa Concha - Chardonnay - Limarí	\$264.000
Cool Coast Sauvignon Blanc- Casa Blanca	\$240.000
Medalla Real Santa Rita - Sauvignon Blanc - Valle de Casablanca	\$228.000
De Martino - Chardonnay - Valle Central	\$180.000

ESTADOS UNIDOS

Robert Mondavi Winery Chardonnay - Napa Valley	\$492.000
Robert Mondavi - Chardonnay - California	\$216.000

AUSTRIA

Hiedler Hiedler Blanco o Loss - Kamptal	\$192.000
---	-----------

ESPAÑA

Capellanía Marqués de Murrieta - Viura - Rioja	\$540.000
Santiago Ruíz - Rías Baixas	\$456.000
Tomás Postigo Fermentado - Verdejo - Peñafiel	\$396.000
Pazo Barrantes - Albariño - Rías Baixas	\$360.000
Enate Fermentado - Chardonnay - Somontano	\$324.000
Hito Cepa 21 -Ribera del Duero	\$264.000
Pazo de San Mauro - Albariño - Rías Baixas	\$264.000
Mar de Frades - Albariño - Rías Baixas	\$252.000
Mar de Ons - Albariño - Rías Baixas	\$216.000
Torres Sangre de Toro - Catalunya	\$150.000
Mara - Godello - Monterrey	\$204.000
Portia - Verdejo - Rueda	\$192.000
Protos Ecológico - Verdejo - Rueda	\$192.000
Mestisaje - Valencia	\$192.000
Viña Esmeralda - Gewurztraminer - Catalunya	\$195.000
Marques de Caceres - Blanco - Rueda	\$180.000
Ramón Bilbao Verdejo - Rueda	\$160.000

ITALIA

Danzante - Pinot Grigio - Toscana	\$264.000
Feudi San Giorgio Blanco - Avellino	\$250.000
Santa Margherita - Pinot Grigio - Toscana	\$216.000
Orvieto Blanco - Toscana	\$192.000

FRANCIA

Louis Latour Chablis - Borgoña	\$444.000
Mouton Cadet Sauvignon Blanc - Bordeaux	\$240.000
Marques De Riscal Sauvignon Blanc - Rueda	\$204.000

NUEVA ZELANDA

Framingam Riesling -Malborough	\$312.000
--------------------------------	-----------

VINOS

Asesórese con nuestro Sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú.

TINTO ARGENTINA

Alegoria Malbec - Mendoza	\$384.000
Alma Negra - Mendoza	\$290.000
Angelica Zapata - Mendoza	\$456.000
Catena Appelation Malbec - Mendoza	\$250.000
Domaine Busquet Malbec - Mendoza	\$184.920
Doña Paula Cabernet Franc - Mendoza	\$317.000
Eggo Filoso Pinot	\$253.000
Eggo Franco - Mendoza	\$253.000
El Enemigo Bonarda Terroir - Mendoza	\$396.000
El Gran Enemigo - Gualtallary	\$1.080.000
Enrique Foster Malbec - Mendoza	\$276.000
Hermandad Blend - Mendoza	\$385.000
Lagarde Malbec - Mendoza	\$264.000
Luca Malbec - Mendoza	\$396.000
Luigi Bosca De Sangre - Mendoza	\$209.000
Porfiado Pinot Noir - Mendoza	\$704.000
Portillos Malbec - Mendoza	\$192.000
Proyecto Hermanas - Mendoza	\$324.000
Rutini Altamira - Mendoza	\$407.000
Septima Gran Reserva - Mendoza	\$288.000
Septima Malbec - Mendoza	\$192.000
Septima Obra - Mendoza	\$264.000
Terrazas Cabernet Sauvignon - Mendoza	\$215.000
Terrazas Gran Malbec - Mendoza	\$290.000
Trivento Eolo - Mendoza	\$870.000
Trivento Golden Reserve - Mendoza	\$300.000
Trivento Reserve Malbec - Mendoza	\$192.000
Yacochuya - Malbec - Tucuman	\$396.000
Zucardi Aluvional - Mendoza	\$740.000
Zucardi Concreto - Mendoza	\$400.000

CHILE

Alma Viva - Puente Alto	\$2.400.000
Bougainville - Petit Syrah - Alto Jahuel	\$1.020.000
Casa Real - Cabernet Sauvignon - Alto Jahuel	\$984.000
Casa Silva - Los Lingues - Valle de Colchagua	\$228.000
Coyam - Valle Central	\$320.000
Diablo Blend Tinto - Valle de Maule	\$216.000
Don Melchor - Puente Alto	\$1.440.000
Indomita - Merlot - Valle Central	\$216.000
Marques De Casa Concha Heritage - Puente Alto	\$576.000
Morande Gran Reserva Carmenere - Valle Central	\$228.000
Pehuen - Apalta	\$780.000
San Pedro 1865 - Curicó	\$276.000
Terrunyo - Peumo	\$520.000
Triple C - Alto Jahuel	\$420.000
Undurraga TH Carmenere - Peumo	\$336.000

ESTADOS UNIDOS

Joel Gott- Pinot Noir - Napa Valley	\$264.000
A to Z - Pinot Noir - Oregón	\$252.000
Match Book - Petite - California	\$216.000
Robert Mondavi Cabernet Sauvignon - California	\$216.000

ITALIA

ALEGRINI VALPOLICELLA - Verona	\$264.000
Amarone De La Valpolicella - Zonin - Verona	\$540.000
Batasiollo Barbera De Alba - Alba	\$216.000
Cannonau di Serdegan - Serdegna	\$250.000
Celledoni Frulli - Cabernet Franc - Venecia	\$171.000
Chianti Classico - Toscana	\$288.000
FEUDI SAN GIORGIO TINTO - Avellino	\$220.000
Moi - Puglia	\$198.000
Sasseo - Salento	\$216.000
Terra Mazei - Toscana	\$192.000

VINOS

Asesórese con nuestro Sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú.

TINTO

ESPAÑA

Cepa 21 - Ribera Del Duero	\$384.000
Cepa Gavilan - Ribera Del Duero	\$276.000
Condado De Haza - Ribera Del Duero	\$372.000
Dalmau - Ribera Del Duero	\$1.560.000
Dehesa La Granja - Ribera Del Duero	\$282.000
El Coto - Rioja	\$190.000
El Coto Imaz - Rioja	\$280.000
Emilio Moro - Ribera Del Duero	\$384.000
Enate Blend - Sotomontano	\$216.000
Faustino Crianza - Rioja	\$228.000
Finca Resalso Emilio Moro - Ribera Del Duero	\$216.000
Hacienda Monasterio - Ribera Del Duero	\$650.000
Hito Cepa 21 - Ribera Del Duero	\$264.000
Hito Rosé Cepa 21 - Ribera Del Duero	\$264.000
La Picossa - Ribera Del Duero	\$192.000
La Vitoriana - Raul Perez - Bierzo	\$357.000
Macan - Classico - Rioja	\$672.000
Malleolus - Ribera Del Duero	\$684.000
Marqués De Murrieta Reserva - Rioja	\$384.000
Marqués De Vargas - Rioja	\$355.000
Marqués De Vargas - Rioja	\$708.000
Mestisaje - Valencia	\$192.000
Muga Reserva - Rioja	\$360.000
Muga Selección Especial - Rioja	\$540.000
Pago De Capellanes Crianza - Ribera Del Duero	\$288.000
Pesquera Crianza - Ribera Del Duero	\$460.000
Pesquera Reserva - Ribera Del Duero	\$696.000
Pintia - Toro	\$828.000
Prima De Toro - Toro	\$264.000
Protos 27 - Ribera Del Duero	\$420.000
Purgatori Torres - Costers Del Segre	\$440.000
Ramón Bilbao Reserva - Rioja	\$250.000
Solar Viejo - Rioja Crianza	\$215.000
Tomás Postigo 3 Años - Peñafiel	\$528.000
Torres Celeste - Ribera Del Duero	\$228.000
Ultreia - Raul Perez - Bierzo	\$210.000
Valduero Crianza - Ribera Del Duero	\$325.000
Viña Pedroza Tempranillo - Ribera Del Duero	\$456.000

FRANCIA

Maison Castel Chateaufeuf Du pape - Rodano	\$468.000
Barton Guester Saint Emilion - Bordeaux	\$228.000
Georges Duboeuf - Cote de Rhone	\$228.000

PORTUGAL

Castro Douro Reserva- Douro	\$264.000
Viejas Vinhas - Douro	\$336.000
Reguengos Seleccção Rojo	\$180.000
Reguengos Seleccção Reserva	\$200.000

URUGUAY

Garzon Reserva Tannat - Punta del Este	\$252.000
--	-----------

T I E R R A

@tierrarestaurante

RESERVAS:
(601) 4699745
322 3622726

📍 **CALLE 66 #4A-31**
BOGOTÁ - COLOMBIA

NIKKOL: Es nuestra fusión de las técnicas nikkei con la cocina colombiana contemporánea, para exaltar las bondades de nuestra tierra.

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.

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.

TIERRA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS.



BUCARAMANGA



CARTAGENA



VISÍTANOS también en:

ROCCA

📍 @rocapanyhelado

RESERVAS:
(601) 7047629
311 8850495

📍 CALLE 68 #6-96
BOGOTÁ - COLOMBIA