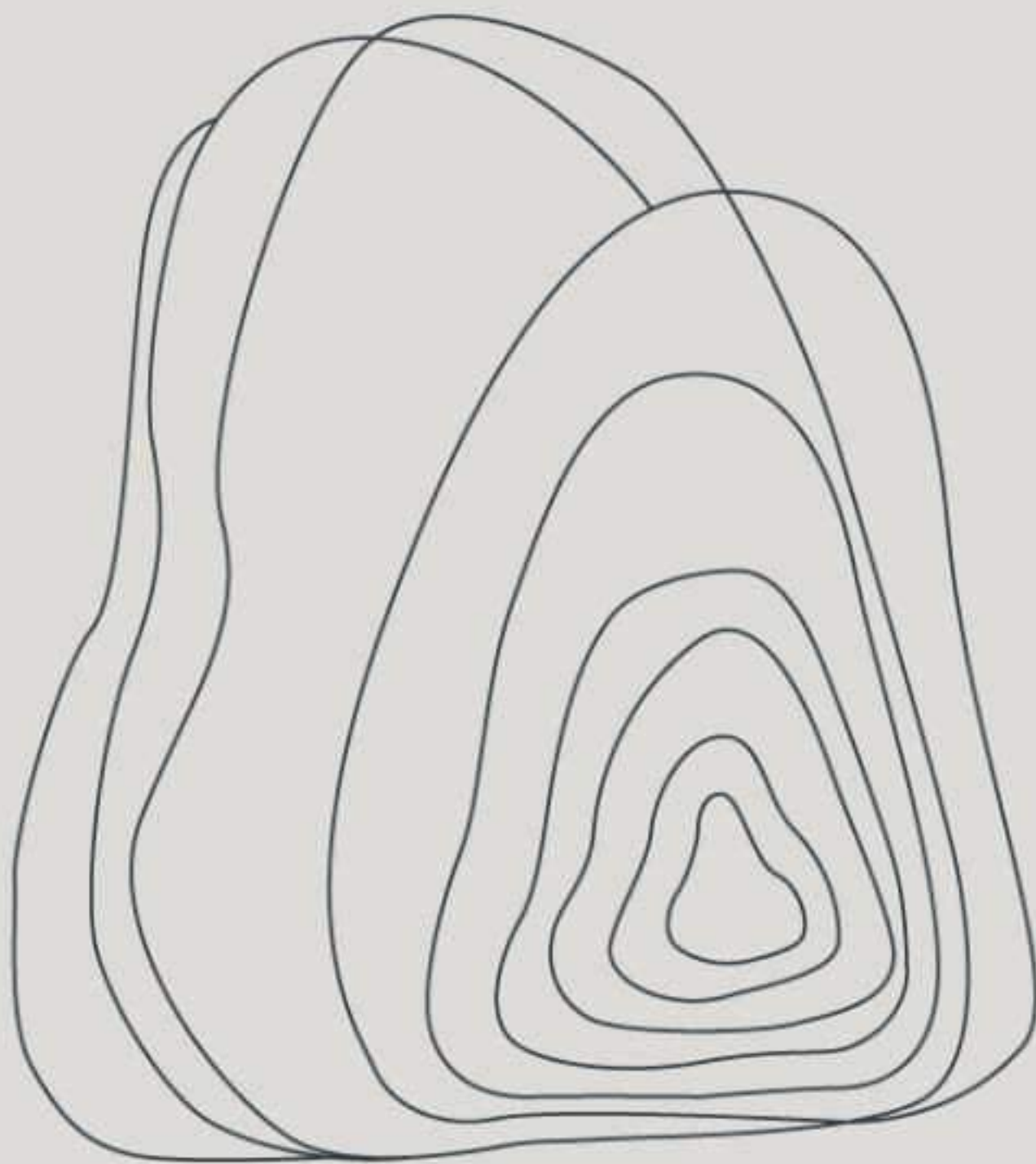


LA DESPENSA DE

TIERRA 

COCINA DE ENTORNO



Pasos para disfrutar nuestro
MENÚ EN CASA



1. MENÚ EN CASA

*Al hacer su pedido informe si prefiere el plato **terminado** o **para terminar en casa** con una breve guía.*

Gambas cítricas con curry criollo, vegetales tatemados y encurtidos.
\$44.000

Trucha curada, ensalada fresca, nabo encurtido, alioli de parihuela.
\$22.000

T-bone de res madurado al carbón, vegetales broceados y demi-glace.
\$50.000 / Para 2 personas

Asado de tira, puré de frijol, pesto criollo.
\$32.000

Maíz al carbón, crema de queso paipa, mix de quesos.
\$18.000

Saltado peruano, tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.
\$30.000

Arroz andino con tuberculos y cerdo desmechado.
\$24.000

Pollo orgánico al carbón, papas nativas al horno, romanesco de la casa.
Entero / Para 3 personas
\$48.000

Medio / Para 2 personas
\$25.000

Sánguche de pollo crispy, pan de masa madre de la casa, rúgula, encurtidos, tomates asados, alioli de la casa.
\$20.000

Cochinita pibil, pico de gallo, salsa tatemada, tortillas de batavia.
\$14.000 / 2 tacos

POSTRE

Volcán de arequipe casero.
\$12.000

Mango parrillado con miel de vainilla y texturas de cacao.
\$10.000



2. NUESTROS CONGELADOS

Tortellini rellenos de zapallo
con mix de queso paipa y queso costeño.

\$12.000 / 7 unidades

Croquetas de jaiba acevichada,
crema criolla de suero costeño y ají amarillo.

\$12.000 / 5 unidades

Croqueta de shiitake
con queso costeño y cilantro.

\$12.000 / 5 unidades

3. PRODUCTOS DE LA HUERTA

Mantequilla
con hierbas de la
huerta.
\$20.000

Mantequilla
de cenizas de cebolla.
\$20.000

Mermelada
de tomate.
\$10.000

Salsa romesco.
\$20.000

Salsa
anticuchera
(para macerar res,
pollo y pescado).
\$20.000

Crema
de uchucuta.
\$20.000

Dip
de shiitake.
\$25.000

Tofu
en conserva.
\$13.000



4. COCTELES

Tierra Bramble: Tanqueray Rangpur, reducción de moras en vino tinto, sirope y bíter de arándanos.	\$18.000
Bulldog Gulupa, deshidratados, flores de nuestra huerta y agua tónica.	\$20.000
Hendrick's macerado en piña, pepino y agua tónica.	\$23.000

5. SELECCIÓN DE VINOS

Asesórese con nuestro sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú en casa.

TINTOS

Lanzaga - <i>Tempranillo Graciano Garnacha (ES)</i>	\$100.000
Mestizaje - <i>Bobal Garnacha Syrah (ES)</i>	\$75.000
Enate - <i>Cabernet Sauvignon Merlot (ES)</i>	\$100.000
Caulio - <i>Sangiovese (IT)</i>	\$140.000
Alma Negra - <i>Malbec (AR)</i>	\$110.000
Chocalan - <i>Carmenere (CL)</i>	\$90.000
A to Z - <i>Pinot Noir (EU)</i>	\$120.000

BLANCOS

Pazos de San Mauro - <i>Albariño (ES)</i>	\$140.000
Mocén - <i>Verdejo (ES)</i>	\$80.000
Mestizaje - <i>Viogner Malvasia Merseguera (ES)</i>	\$75.000
Amaral - <i>Sauvignon Blanc (CL)</i>	\$100.000
A to z - <i>Chardonnay (EU)</i>	\$125.000
Mouton Cadet - <i>Sauvignon Blanc (FR)</i>	\$120.000

ROSADOS

Enate - <i>Cabernet Sauvignon (ES)</i>	\$100.000
Perlita - <i>Malbec (AR)</i>	\$115.000
Montes Cherub - <i>Syrah (CL)</i>	\$110.000
Mouton Cadet Rosé - <i>Merlot (FR)</i>	\$120.000

