



9:00 A.M. A 12:00 M. • COCTEL DE BIENVENIDA
DOMINGOS Y FESTIVOS • DJ EN VIVO
• CALLE 66 # 4A - 31 CHAPINERO •

RESERVAS: 3223622726

TIERRA 
COCINA DE ENTORNO


ROCA 
de tierra
PAN Y HELADO ARTESANAL

BRUNCH by **ROCA**

FRUTAS

FLORA BOWL

- Base: Lulo, Feijoa, Kiwi, Banano, leche de almendras, miel.
- Fruta fresca: Kiwi en rodajas
- Toppings: Chia, ajonjolí, quinua pops de chocolate.

\$14.000

AÇAÍ BOWL

- Base: Banano, Açai, Fresa, Mora, leche de almendras, miel.
- Fruta fresca: Banano en rodajas y arándanos.
- Toppings: Chia, granola y chocolate sin azúcar.

\$14.000

PASSION BOWL

- Base: Maracuya, Piña, Banano, Leche de almendras, Miel.
- Fruta fresca: Fresas en rodajas y arándanos.
- Toppings: Granola, goji, coco rayado.

\$14.000

PANCAKES

- Torre de pancakes: Seis (6) unidades de pancakes de avena y banano, con toppings de arándanos, yogurt natural (sin azúcar añadida) y mermelada casera de frutos rojos.

\$12.000

- Pancakes con nutella y banano.

\$14.000

BRUNCH by **ROCA**

TOSTADAS

Asado de tira y huevo. \$21.000

Atún o salmón con aguacate, queso philadelphia, huevo, ponzu de gulupa. \$21.000

Burrata fundida, salsa tatemada y maíz. \$23.000

Crema de queso, jamón, tomates asados, kale, quinoa crocante y aguacate. \$12.000

Huevo pochado, queso philadelphia, crema de aguacate y durazno. \$13.000

Huevo frito, láminas de aguacate tatemado, quinoa crocante y brotes de cilantro. \$12.000

SÁNGUCHES

Sánguche de pan brioche con salmón Ponzu kiwi y aguacate. \$17.000

Sánguche de pan brioche con huevos revueltos, setas y tocineta. \$18.000

Sánguche de croissant con omelette con queso Paipa y asado de tira. \$23.000

BRUNCH by **ROCA**

HUEVOS

CON SETAS

Portobello apanado con huevo pochado, setas salteadas, espárragos y crema de campo.

\$16.000

BENEDICTINOS

con espárragos, kale, salsa holandesa y tostada.

\$14.000

DE LA TIERRA

Huevos con hogao, queso, madurito y arepa de maíz.

\$12.000

TEXTURAS DE HUEVO

chorizo, albardada en tocineta y tostada.

\$12.000

NAPOLITANOS

Huevos con berenjena ahumada, mix de quesos y salsa napolitana.

\$12.000

Arepa de chocolate.

\$9.000

BRUNCH by **ROCA**

OTROS

Calentao criollo con frijol, maíz, maduro, chicharrón, chorizo, hogao y huevo, sobre arepa de maíz.

\$22.000

Calentao con asado de tira, raíces chinas, frijol, tomates y huevo, sobre arepa de maíz y aguacate tatemado.

\$23.000

Waffle de pan de yuca con pechuga en marinada anticuchera, guacamole, tomates y crema de Philadelphia.

\$24.000

Canasta de hojaldre con asado de tira, queso, tomates y kale.

\$13.000

POSTRES

Trufas de dulces colombianos (4).

\$12.000

Waffle de pan de yuca con salsa de mora, arequipe y guayaba.

\$8.000

Waffle de arequipe con nutella y frutas.

\$10.000

Volcán de arequipe y helado.

\$12.000

BRUNCH by **ROCA**

PANADERIA

Pan brioche de chocolate	\$20.000
Pan integral de miel y semillas	\$15.000
Pan de masa madre	\$15.000
Croissant de queso.	\$4.500
Croissant con almendras.	\$4.500
Croissant de chocolate.	\$6.500
Brioche de frutos rojos.	\$2.000
Brioche de arequipe.	\$2.000
Canasta de pan	\$12.000
Profiteroles (3)	\$5.000

BRUNCH by **ROCA**



JUGOS

Frutos rojos (Corozo, mora, arándanos y frambuesa).	\$12.000
Naranja fresca.	\$6.000
Frutos amarillos (Mango, gulupa, naranja).	\$9.000
Banano, fresa, arándanos.	\$7.000

CALIENTES

Americano	\$5.000
Espresso	\$5.000
Capuccino	\$6.000
Capuccino Baileys 	\$8.000
Café Latte	\$6.000
Mocaccino	\$6.500
Milo	\$5.500
Irish coffee	\$10.000
Chocolate con masmelos	\$6.000
*con leche almendras	+\$2.000 (ADICIONAL)

FRIOS

Capuccino Baileys 	\$14.000
Frapuccino	\$6.000
Milo	\$5.500
Leche Chocolateada	\$3.000

BRUNCH by **ROCA**

BEBIDAS CON LICOR

Tierra Mary

Ketel One Vodka, jugo de tomate, sal de la guajira y pimienta dulce, leche de tigre de rocoto, tintura de ají amarillo.

\$38.000

Aperol Spritz

\$23.000

Carajillo 43

\$15.000

Utria

(Cinzano Rosso y mandarina)

\$15.000

Mimosas Tradicional

\$16.000

Mimosas Tierra

Aguardiente macerado en hoja de coca y tomillo con fruta a elección.

(Lulo-frambuesa-sandía-Gulupa-Corozo-naranja-mora)

\$11.000