



TIERRA
Cartagena

Instagram icon @tierrarestaurantctg

PLATOS CARTA BLANCA

Entradas

GUNKAN X4 UND

Pídelo con plátano maduro, alga o mango biche.

Pollo acevichado \$37.000

Con suero costeño, panela, maní garrapiñado y aceite de plátano maduro.

Corvina \$44.000

En tartar con alioli japonesa, quinua crocante y tierra de nori.

Coco y jalea \$46.000

Con arroz de coco, queso soya, tartar de corvina, camarón apanado y acevichada.

OSHI CROCANTE X4 UND

Pollo acevichado \$42.000

Con suero, panela y quinua crocante.

Corvina \$43.000

En tartar con alioli japonesa, crema de campo, masago de mora y furikake.

CÓCTELES

Coctel de mango, camarón y langostino

\$52.000

Coctel de camarón y langostino con mango pintón tatemado, naranja, leche de tigre, limón, ají criollo y cebolla. Acompañado con patacones.

CEVICHES

Suero costeño \$44.000

Pesca del día, leche de tigre de suero costeño, cubos de maduro, crema de campo, crocantes de papa nativa y aceites aromáticos.

Criollo cartagenero con corozo \$48.000

Pesca del día y camarón, leche de tigre de corozo, cubos de maduro, suero, jalapeño y patacón.

Mixto de lulo \$50.000

Pesca del día, camarón apanado, cubos de lulo y pepino tatemados, leche de tigre de lulo, crocantes de mango y ají criollo.

ENYUCADOS X2 UND

Enyucado dorado con mantequilla con queso costeño.

Pollo acevichado \$36.000

Bollo limpio relleno de queso x2 ?; \$36.000

Con masa de arepa de maíz blanco cocida, rellena de queso costeño.

Lomo de res asado \$48.000

AREPAS DE MADURO X2 UND

Arepas de plátano maduro asado, rellenas de queso.

Chata y chimichurri \$48.000

PATACONES X3 UND

Hogao y suero \$36.000

Tartar de corvina \$44.000

CARIMAÑOLA DE MADURO X3 UND

Frito de maduro relleno con queso doble crema.

Pollo acevichado \$42.000

CAUSITAS DE MADURO

Base de puré de plátano maduro con ají.

Causa de setas saltadas \$42.000

Setas, cebolla y tomate salteados en soya, con crocantes de papa criolla y huevo de codorniz.

Causa mixta \$56.000

Lomo camarón saltado, con vegetales, papa criolla crocante y huevo de codorniz.

Causa de corvina y camarón \$48.000

Tartar de corvina, camarón apanado, aguacate, cubos de maduro, salsa acevichada y wakame.

Lomo con pasta gruesa (200 gr) \$80.000

Medallón de lomo fino con queso paipa, suero costeño, vegetales salteados y pasta gruesa en cremoso de hogao.

T-Bone (500 gr) \$180.000

Madurado, asado con mantequilla de ajo, papitas criollas con hogao, suero y ensaladilla.

Fuertes

SALTADOS

Lomo saltado (140 gr) \$55.000

Salteado de lomo fino con vegetales y papa nativa. Acompañado con huevo y arroz con cucayo, maduro, maíz, arveja.

Lomo criollo saltado (140 gr) \$58.000

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 camarón saltado (240 gr) \$65.000

Salteado de lomo fino, camarón y vegetales en salsa lomo y glase, mazorca baby y papa criolla. Acompañado con huevo y arroz con ajonjolí y aguacate.

Arroz con lomo y camarones (240 gr) \$68.000

Salteado con mazorca baby, maduro y guisantes, suero, maíz crocante y ensaladilla de tomate perla y acedera.

Fetuccini bongole con jalea \$60.000

Fetuccini salteado con camarón y almejas, anillos de calamar apanados, salsa acevichada y ensaladilla.