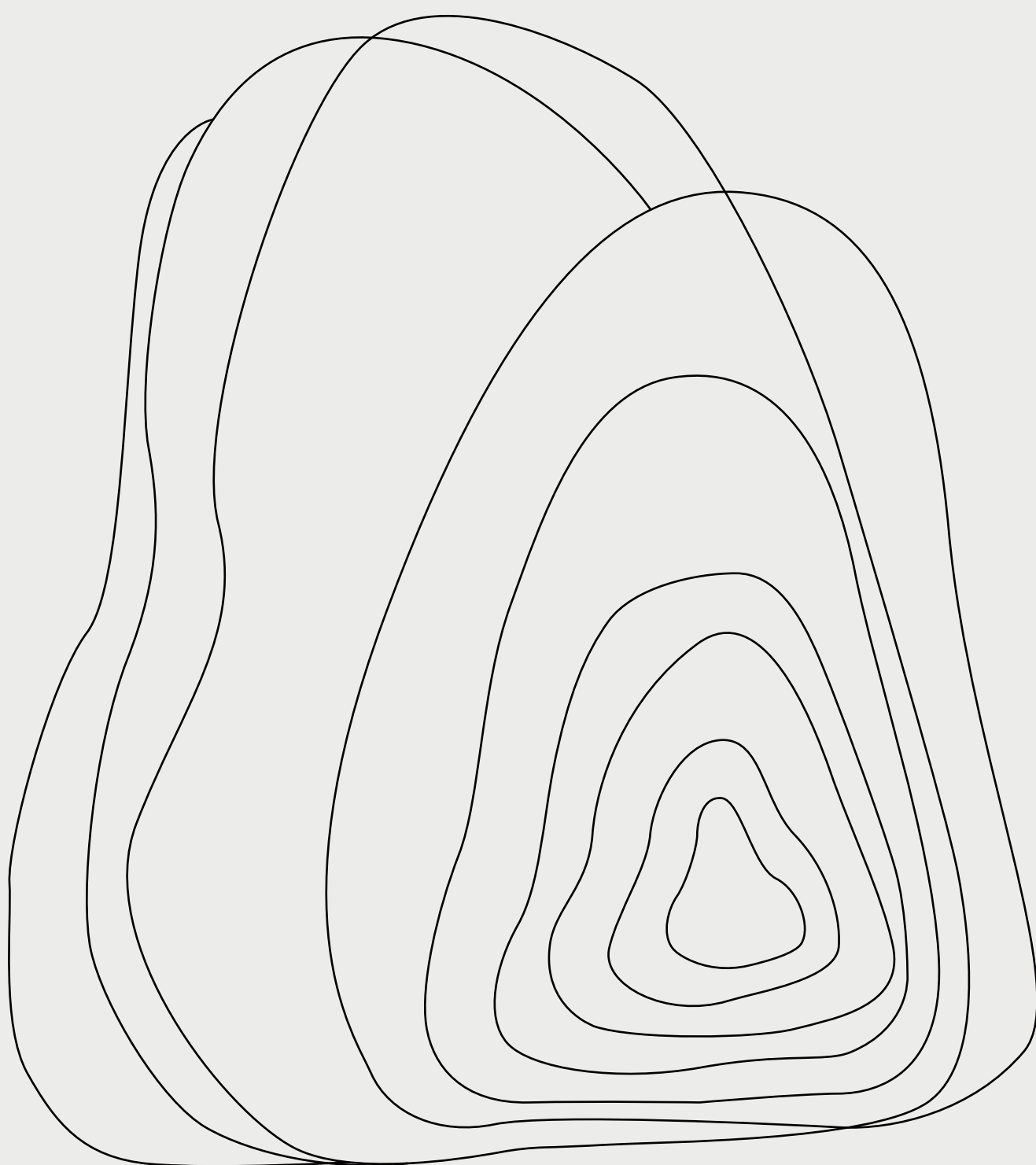


T I E R R A 
C O C I N A D E E N T O R N O



MENÚ DE TEMPORADA

ENTRADAS

CROQUETAS x 4 unidades

Jaiba, con yuca y leche de tigre de ají amarillo.
\$32.000

Pulpo, con papa criolla, setas y suero.
\$30.000

Asado de tira, con papa criolla y panela.
\$28.000

Setas, con papa criolla y queso paipa.
\$24.000

Mazorcas Andinas
Maíz encostrado en tierra andina y crocantes de plátano, acompañado de Suero costeño.
\$17.000 **NUEVO**

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

Burrata caliente
Salsa tatemada, maíz, tomates, en vinagreta de mostaza, mix de verdes, pan de masa madre.
\$35.000

Pulpo al carbón
Puré de plátano maduro con papa criolla y Ají amarillo, hogao con panka, ensaladilla cítrica y crocantes de plátano y maíz.
\$35.000

CAUSITAS

Causita con tartar de pescado blanco.
\$25.000*
*Ordénala con **Atún** (según disponibilidad).

Causita con pulpo anticuchero.
\$26.000

Causita con jaiba acevichada.
\$28.000

Causita de pollo con alioli de ají amarillo y mayonesa de la casa.
\$20.000

Trío de causitas:
Degustación de 3 causitas a elección.
\$28.000

GALLETAS DE MAIZ Pelao' o de Choclo

Base de galletas crocantes de maíz pelao' o maíz dulce de choclo con ají, hierbas de nuestra huerta.

Tartar de pescado
\$12.000 / 2 x \$22.000

Jaiba acevichada
\$12.000 / 2 x \$22.000

Pollo en alioli de la casa
\$10.000 / 2 x \$18.000

Mollejas de ternera con salsa anticuchera y canchita
\$10.000 / 2 x \$18.000

Orellana gratinada con queso paipa.
\$10.000 / 2 x \$18.000

GALLETAS DE PLÁTANO VERDE

Tartar de pescado, huancaína y rocoto.
\$16.000

Jaiba acevichada, huancaína y aguacate tatemado.
\$16.000

Pollo en alioli de la casa, aguacate tatemado y vinagreta verde
\$14.000



CRUDOS Y CEVICHE S

Ceviche criollo peruano:
pesca del día, ají amarillo,
camote y maíz.
\$31.000

Ceviche con leche de tigre de
rocoto, aguacate y crema de
camote.
\$30.000

Ceviche cartagenero
Camarones salteados en salsa
wok, envueltos en crocante de
plátano verde y crema de
campo.
\$26.000

Ceviche de palmitos, con
corvina y leche de tigre de
rocoto.
\$30.000 **NUEVO**

**Ceviche con leche de tigre de
suero costeño,** corvina, cubos
de maduro y camote frito,
crocante de papa.
\$30.000 **NUEVO**

Tiradito de pescado blanco
con pepino fresco, laminas de
aguacate tatemado y salsa
ponzu con lavanda.
\$30.000

**Tiradito* con ponzu de
gulupa,** cremoso de aguacate
y tierra andina.
\$27.000
*Salmón o Atún.

Tiradito peruano: pescado
blanco, con leche de tigre,
pasta de rocoto, chalaca y mix
andino.
\$30.000

Tartar de pescado, emulsión
de la casa, tierra andina.
\$32.000

Tartar* de ponzu de kiwi,
crema de queso, crema de
aguacate y crocante de arroz.
\$31.000
*Salmón o Atún

*Sujeto a disponibilidad.

Tiradito huancaína, con
corvina, aguacate y mazorca
baby tatemada.
\$30.000 **NUEVO**

ANTICUCHOS

Mix de setas, baby bella
apanado rellenos de dip de
queso, orellana parrillada con
queso paipa, paris tatemado
con chimichurri.
2 x \$24.000

Corazones de pollo
•Al ajillo. •Anticuchero.
•Chimichurri de gulupa.
2 x \$16.000 / 3 x \$25.000

Paletita de tataki de atún
con aguacate tatemado.
\$16.000

Paletita de Corvina
Anticuchera con huancaína y
setas.
\$16.000

Paletita de salmón
en salsa teriyaki con zucchini.
\$16.000

Langostino
•Tempura •Guindilla
\$15.000

Saltado de la casa
con tomates y papita criolla.
•Lomo •Pollo
\$15.000 \$11.000

Pulpo Anticuchero
con salsa Anticuchera, ají dulce
y papita criolla.
\$18.000

Camote y mollejas de ternera
braseadas.
\$14.000





NIKKEI

TACO NORI

2 x \$28.000

- Jaiba acevichada
- Tartar de corvina o atún

Tostada de Camarón

Tostada de maíz con arroz de sushi, camarones en tempura, furikake, rocoto y tierra de Nori.

\$19.000

Tostada de Langostinos

Tostada de maíz con arroz de sushi, langostino, aguacate tatemado, masago y puerro frito.

\$25.000

Tostada de Corvina

Tostada de maíz con corvina con leche de tigre de suero costeño.

\$23.000

Tostada de Jaiba

Tostada de maíz con aguacates tatemados y masago

\$25.000

NUEVO

OSHI CROCANTE

Bocado \$8.000

3 x \$22.000

Panceta, en alioli agridulce, crocantes de arroz y puerro.

Jaiba, acevichada, con cebollín y masago.

Corvina, en tartar con alioli japonesa, crocantes de arroz y camote.

NUEVO

TEMAKI

Maduro y jaiba, tierra andina, queso philadelphia, masago y cilantro.

\$20.000

Maduro y tartar de pescado blanco, con crocantes de plátano y chicharrón, queso philadelphia y sauco.

\$18.000





NIKKEI

NUEVO

GUNKAN

Bocado \$8.000
4 x \$25.000

Corvina
en tartar con alioli japonesa,
quínoa crocante y tierra de
nori. Pídelo envuelto en alga
nori o maduro.

Jaiba
acevichada con alioli de aji
amarillo, quínoa crocante y
masago. Pídelo envuelto en
alga nori o maduro.

Atún
en tartar con alioli agridulce,
maní garrapiñado, cebollín y
masago. Pídelo envuelto en
alga nori o pepino.

Salmón
en tartar con ponzu de kiwi,
quínoa crocante y crema de
campo. Pídelo envuelto en
alga nori o pepino.

2 x \$20.000

Jaiba y aguacate tatemado,
envuelto en salmón con
quinoa crocante y camote.

NIGIRI

6 x \$32.000
Bocado extra \$7.000

Corvina
con alioli japonesa y aceituna,
crocantes de arroz, tierra nori.

Salmón
con ponzu de kiwi y lavanda,
quínoa crocante, camote.

Atún
con ponzu de gulupa.

Atún
con alioli agridulce, maní
garrapiñado y ajonjolí negro,
crema de campo.

Salmón
con alioli japonesa.

Entraña,
huevo de codorniz, tomate y
cebolla.

Asado de tira
con panela y ají dulce.

Molleja de ternera,
con queso anticuchero y
canchita.





FUERTES

T-bone de res madurado al carbón. 2 acompañamientos a elección.

\$80.000 / Para 2 personas

Carnes importadas

Certified Angus

(Preguntar disponibilidad.)

2 acompañamientos a elección.

New York: **\$80.000**

Entrañita: **\$80.000**

Acompañamientos a elección:

- **Ensalada de campo** con vegetales parrillados y vinagreta de la casa.

- **Arroz aromatizado** con hierbas.

- **Cre moso de papa.**

- **Vegetales broceados y demi-glance.**

Asado de tira: Costilla de res, puré de frijol, pesto criollo con almendras.

\$38.000

Pesca del día en reducción de shitake y tucupí del amazonas ligeramente caramelizado con panela y hongos frescos.

\$49.000

Lomo Saltado: lomo fino, tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.

\$38.000

Con pasta: **\$36.000**

Pollo Saltado: pollo, tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.

\$28.000

Ají de gallina

Cre moso de pollo con ají amarillo, en base de arroz con tierra de aceituna negra y rocoto.

\$28.000

POLLO ORGÁNICO

Sumergido en salmuera en aromática por 24 horas, marinado al estilo peruano por 10 horas con cocción al carbón por 1 hora.

- Entero: \$36.000
- Medio: \$19.000

Pollo orgánico picantón al horno, con especias y chile.

Pollo orgánico asado al horno con BBQ clásica.

Pollo orgánico Jack Daniel's asado al horno con BBQ clásica y un toque de Jack Daniel's.

Pollo orgánico Peruano en salsa anticuchera.

Pollo orgánico al carbón.

Pollo orgánico Miel mostaza.

Pollo orgánico BBQ Miel.

Pollo orgánico Krispy.

GUARNICIONES

\$6.000 c/u

- Papas nativas
- Papas en casco
- Papitas a la huancaína
- Croquetas de papa criolla
- Croquetas de yuca rellenas de mix de quesos.
- Bombas de maduro rellenas de maduro y queso.
- Ensalada de campo

CHAUFAS

NUEVO

Chaufa de corazones, con camote, banano bocadillo, zanahorias glaseadas y tortilla de huevo.

Pollo	Lomo
\$26.000	\$32.000

NUEVO

Chaufa de asado de tira, con frijol y ensaladilla de tomates cherry con kale en miel de naranja.
\$32.000

Chaufa criollo: Arroz con maduro y raíces chinas:

Pollo	Lomo	Panceta
\$26.000	\$32.000	\$31.000

Chaufa vegetariano: Salteado de vegetales (shiitake, maíz tierno, brócoli, zanahoria y raíces chinas).
\$19.000

Chaufa panceta y camarón: Arroz saltado con panceta parrillada y camarones.
\$29.000

Chaufa de carne oreada madurada al estilo santandereano con vegetales y ají dulce.
\$26.000

Chaufa de setas Saltado de Orellanas, Portobello y París con vegetales y almendras.
\$20.000

Cre moso de jaiba: Arroz con tomates asados, jaiba acevichada.
\$33.000

Cre moso de setas: Arroz con mix de setas.
\$21.000

Cre moso de camarón y pulpo anticuchero.
\$36.000



PASTAS

Pasta con langostinos
Fettuccini de la casa en salsa arrabbiata, acompañado de langostinos a la provenzal, naranjas tatemadas y queso paipa fundido.
\$44.000

Noodles de la casa con salsa cítrica, texturas de tomate y pesca del día braseada.
\$33.000*

*Ordénalos con **Atún o Salmón** (según disponibilidad).

Tortellini rellenos de zapallo con mix de queso paipa y queso costeño.
\$20.000

Sorrentinos rellenos de maduro con queso paipa y salsa de estofado de asado de tira.
\$30.000

Pasta con mix de setas y queso paipa.
\$20.000

•Pollo \$23.000	•Lomo \$26.000
•Camarón \$27.000	•Langostinos \$44.000

ENSALADAS

Falso Tuétano
Palmitos del Putumayo rellenos con duxelle de champiñón glaseados en panela, quinoa mix, hierbabuena y naranjas tatemadas.
\$22.000

Tabulé con tofu
Guacapiña, quinox mix, tofu en salmuera, espárragos y mix de hongos.
\$24.000

Ensalada de cogollos de lechuga parrillada, mix de la huerta y humus de garbanzo.

- Tofu: **\$19.000**
- Pollo: **\$22.000**
- Camarón: **\$26.000**
- Pulpo Anticuchero: **\$28.000**
- Salmón: **\$32.000**
(fresco o al carbón)



INFANTIL

Nuggets de pollo con papas nativas.
\$17.000

Lomito saltado con papas nativas.
\$20.000

Fish & Ships: Pescado con papas nativas.
\$20.000

Papas a la francesa
\$6.000

POSTRE

Suspiro tierra
Cubo de arequipe con centro de frutos rojos, kefir de leche y canela.
\$14.000

Cheesecake de gulupa
Crema de queso y gulupa aromatizado con huacatay, base de bizcochuelo coral y tierra helada de lulo.
\$14.000

Merengón
Base de crema de guanábana, arequipe, salsa de frutos rojos, tejas merengue, crocante de guanábana y flores de la huerta.
\$14.000

Carbón de Piña Bizcochuelo
en melao de piña, crocante de carbón vegetal con almendras y leche condensada.
\$16.000

Volcán de Arequipe
Bizcochuelo con centro líquido de Arequipe, tierra de almendras y helado.
\$16.000

Pasión florideña
Torta de tres leches con oblea rellena de arequipe y frutos rojos, crumble y espuma de kumis.
\$16.000

Torta de chocolate y arequipe, rellena de ganache de chocolate, cubierta de milo, galleta oreo y espuma de arequipe.
\$16.000

Con esfera líquida de arequipe.
\$20.000





COCTELES

GINEBRA

Tierra Bramble

Tanqueray Gin, Cranberry Bitters, limón y reducción de mora y vino.

\$33.000

Tierra Tonic

Tanqueray Gin, sirope de tónica de flor de jamaica, terminado en Juniper Rosé.

\$36.000

Ananá Gin & Tonic

Tanqueray Gin macerado en piña, agua tónica, deshidratados y flores de la huerta.

\$33.000

Gulupa Gin & Tonic

Tanqueray macerado en gulupa, tierra de maracuyá y tomillo limón, agua tónica.

\$33.000

Negroni huerta

Tanqueray Gin, Campari, Vermouth Rosso, bitter de cacao, tierra de coca, hierbas de la huerta.

\$35.000

Martini

Tanqueray Rangpur, Vermouth, aceitunas encurtidas.

\$46.000

VODKA

Caribe Fizz

Ketel One, naranja, limón, corozo, Cinzano Rosso, Ginger, pimienta dulce.

\$36.000

Lichi Cay

Ketel One, lychee y Juniper Rosé.

\$40.000

Quindío Dry

Ketel One, extracto de piña, bitter de cacao, perfume de Dry Martini.

\$35.000

Tierra Mary

Don Julio, jugo de tomate, sal de la guajira y pimienta dulce, leche de tigre de rocoto, tintura de ají amarillo y corazoncito de pollo anticuhero.

\$47.000



TEQUILA

Jalisco Spicy

Extracto de lulo, naranja, gotas de tintura ají amarillo, vaso tajinado.

Con Don Julio Blanco

\$42.000

Con Tequila Jimador

\$32.000

Yucatán:

Tequila, piña y limón terminado como un sour con syrup de canelón y coca.

Con Tequila Don Julio

\$42.000

Con Tequila Jimador

\$38.000

Mártir

Tequila, Vermouth Rosso, almíbar spicy.

Con Don Julio Blanco

\$44.000

Con Tequila Jimador

\$37.000

WHISKY

Old fashioned

Bulleit Bourbon flameado en mesa, vaso escarchado y caramelizado en azúcar, Angostura y nitrógeno líquido.

\$38.000

Gaia Singleton

Singleton Whisky, infusión de moringa, almíbar de coca, ahumado en hoja de coca.

\$34.000

Penicillin Extra

Chivas Extra, extracto de jengibre, limón. Infusionado por 24 horas, terminado con miel de banano y nitrógeno líquido.

\$32.000

AGUARDIENTE

Colombian Tonic

Antioqueño infusionado en tomillo y coca, limón.

Terminado en tónica Juniper Rosé.

\$28.000

Cocora

Aguardiente antioqueño macerado en tomillo y coca, gulupa y miel de banano.

\$28.000

Colombian Spritz

Antioqueño, Campari, corozo y Kola Hipinto.

\$25.000

El perfume

Antioqueño macerado en tomillo y coca, gulupa y syrup de manzanilla y huacatay.

\$27.000

Petroneo

Bebida del pacífico colombiano llevada a su máxima expresión combinada con extracto de lulo, almíbar de limonaria y naranja.

\$22.000

Nitro Margarita

Margarita nitrogenada a punto de nieve con, tequila, Cointreau. Opciones:

-Con flor de jamaica y mermelada de mora

-Con gulúpa y mermelada de naranja

\$35.000



RON

Kanaloa

Zacapa Ámbar, concentrado de piña, melado, cítricos y deshidratados.

\$39.000

Hechicera

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

\$45.000

Pachá

Cóctel ancestral con Ron Hechicera, moringa, manzanilla, panela y jengibre, flambeado y nitrogenado en mesa.

\$44.000

Cocoplanas

Nuestra versión Tierra de la piña colada llevada. Diplomático planas, coco en polvo, extracto de piña, naranja.

\$34.000

Negroni de café

Toques fuertes y cafeteros, Diplomático mantuano, Campari, Vermut macerado en hoja de coca y café.

\$27.000

MEZCAL

Tangara

Mezcal Unión, reducción dulce de tamarindo, gasificado de toronja, pomelo y tajín.

\$41.000

Oaxaca

Mezcal Unión, piña, zumo de naranja, pepino.

\$39.000

PISCO

Natura

Pisco Viñas de Oro, shrub de mora especiado, selección de hierbas de la huerta y canela.

\$28.000

Chilcano Tierra

Pisco Viñas de Oro, mandarina, syrup de coca, Ginger Ale.

\$28.000

Chilcano de gulupa

Pisco macerado en gulupa, Ginger Ale, gotas de pimienta, romero. Servido en maracuyá.

\$30.000

Chilcano clásico

Pisco, limón, Ginger Ale, Angostura.

\$27.000

Pisco sour de maíz morado

Pisco Viñas de Oro, sirope de maíz morado, limón y Angostura.

\$29.000

Pisco Sour clásico

Tradicional Pisco Sour al estilo peruano.

\$28.000

ASAWA

Guajiro

Nuestra versión del Negroni preparado con licores de la Guajira.

\$27.000

El Peñol

Asawa, Asawa iguaraya, gulupa, terminado en vino espumoso.

\$38.000

Guajiro Spritz

Asawa, Asawa iguaraya, naranja, soda.

\$29.000

BEBIDAS SIN LICOR

- Refajo de chicha morada y soda.
\$12.000
(Opcional con alcohol).

SODAS \$8.000 c/u

- Soda de lulo Huacatay.
- Soda de corozo.
- Soda de gulupa, manzana y albahaca.
- Soda de frambuesa, sandía y mejorana.
- Soda de maíz morado y naranja.
- Soda de lychee.
\$10.000
- Soda de arándanos.
\$10.000

T I E R R A 
C O C I N A D E E N T O R N O

OTRAS BEBIDAS

BBC Cajicá Miel	\$12.000
Club Colombia	
Dorada, Roja o Negra	\$8.000
Barril 330 ml	\$8.000
Barril 500 ml	\$15.000
Magnum Artesanal	\$12.000
Corona	\$10.000
Stella Artois	\$10.000
Coca Cola	\$5.000
Agua Sierra Fría	\$5.000
Agua Nacimiento	\$5.000
Aqqua Panna	\$13.000
San Pellegrino 505 ml	\$13.000


S. PELLEGRINO


ACQUA PANNA

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.



LICORES

WHISKY

	BOTELLA	TRAGO
Buchanan's 12	\$240.000	\$26.000
Buchanan's Master	\$280.000	\$32.000
Buchanan's 18	\$460.000	\$46.000
Old Parr 12	\$225.000	\$23.000
Johnnie Walker Double Black	\$280.000	\$28.000
Chivas 12	\$230.000	\$23.000
Chivas Extra	\$260.000	\$27.000
Chivas 18	\$440.000	\$46.000
Monkey Shoulder	\$200.000	\$22.000

SINGLE MALT

Singleton 12	\$260.000	\$26.000
Singleton 15	\$300.000	\$40.000
Singleton 18	\$520.000	\$58.000
Glenfiddich 12	\$260.000	\$26.000
Glenfiddich 15	\$350.000	\$38.000
Glenlivet 15	\$360.000	\$36.000
Glenlivet Founders	\$270.000	\$27.000
Macallan 12	\$370.000	\$38.000

IRISH & BOURBON

Bulleit Bourbon	\$260.000	\$26.000
Jack Daniel's N°7	\$240.000	\$24.000
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$370.000	\$37.000
Jameson Irish	\$190.000	\$20.000

RON

Zacapa 23	\$320.000	\$32.000
Zacapa Ámbar	\$220.000	\$22.000
Bacardí 8 Años	\$220.000	\$22.000
Havana Club 7 Años	\$200.000	\$20.000
La Hechicera	\$350.000	\$35.000
Sailor Jerry	\$180.000	\$18.000
Diplomático Planas	\$250.000	\$25.000
Diplomático Mantuano	\$210.000	\$21.000



LICORES

GIN

BOTELLA | TRAGO

Tanqueray	\$260.000	\$25.000
Tanqueray Ten	\$380.000	\$38.000
Tanqueray Rangpur	\$310.000	\$31.000
Beefeater	\$240.000	\$24.000
Beefeater 24	\$280.000	\$33.000
Beefeater Pink	\$220.000	\$22.000
Bombay Sapphire	\$230.000	\$28.000
Bulldog	\$260.000	\$29.000
Citadelle	\$280.000	\$20.000
Hendrick's	\$340.000	\$34.000
London N°1	\$360.000	\$36.000
Mom	\$330.000	\$33.000
Monkey 47	\$430.000	\$43.000
Bols Genever	\$350.000	\$35.000

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Blanco	\$330.000	\$33.000
Don Julio Reposado	\$350.000	\$35.000
Don Julio Añejo	\$400.000	\$40.000
Don Julio 70	\$430.000	\$44.000
Altos Plata Reposado	\$300.000	\$30.000
Altos Plata Silver	\$260.000	\$26.000
Jimador Blanco	\$180.000	\$20.000
Maestro Dobel	\$430.000	\$43.000
Patrón Reposado	\$420.000	\$42.000
Patrón Silver	\$390.000	\$39.000
Mezcal Montelobos	\$340.000	\$34.000
Mezcal Amores	\$280.000	\$28.000
Mezcal Unión	\$330.000	\$36.000

VODKA

Ketel One	\$230.000	\$23.000
Absolut	\$180.000	\$18.000
Belvedere	\$400.000	\$40.000
Grey Goose	\$350.000	\$35.000
Tito's	\$250.000	\$25.000



OTROS LICORES

Baileys	\$18.000
Pisco Botija Tabernerero	\$20.000
Amaretto Disaronno	\$20.000
Campari	\$17.000
Cointreau	\$24.000
Licor 43	\$20.000
Limoncello	\$25.000
Chartreuse Verte	\$36.000
Frangelico	\$20.000
Cognac Hennessy	\$38.000
Ancho Reyes	\$20.000
Sake Momokawa	\$17.000
Grappa Riserva	\$25.000
Fernet	\$20.000
Cachaza	\$20.000
Viche Vibora	\$15.000
Asawa	\$21.000
Asawa Iguaraya	\$15.000
Aguardiente Amarillo	\$12.000
Aguardiente Tierra	\$13.000
Aguardiente Antioqueño Azul	\$11.000



VINOS

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

ESPUMANTES

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial \$460.000

CAVA

Juve & Camps Cinta Purpura \$220.000

Juve & Camps Rose \$215.000

PROSECCO

Astoria Corderie Prosecco DOCG \$150.000

BLANCOS

ARGENTINA

Colome Torrontes-Salta \$125.000

CHILE

Undurraga TH Sauvignon Blanc-Valle de Leyda \$270.000

De Martino Estate Chardonnay-Casablanca \$165.000

URUGUAY

Garzon Albariño-Garzon \$165.000

ESPAÑA

Raul Perez La del Vivo Godello-Bierzo \$205.000

Martin Codax Albariño-Riax Baixas \$130.000

Marques de Riscal Sauvignon Blanc Orgánico-Rueda \$110.000

Mocen Selección Especial Verdejo-Rueda \$100.000

Viñas del Vero Macabeo/Chardonnay-Somontano \$90.000

ITALIA

Castel Firmian Pinot Grigio-Terentino DOC \$110.000

Feudo Arancio Dalila-Sicilia \$155.000

Ciu Ciu Arbinus Verdicchio-Marche \$120.000



VINOS

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

BLANCOS

AUSTRIA

Mueller Welschriesling-Estirya	\$110.000
Hiedler Weine Gruner Veltriner-Kamptal	\$110.000

FRANCIA

Mouton Cadet-Bordeaux	\$180.000
Hugel Silvaner-Alsace	\$135.000

ESTADOS UNIDOS

Powers Chardonnay-Columbia Valley	\$120.000
-----------------------------------	-----------

ROSADOS

FRANCIA

La Violette Grand Cru Classe-Cotes du Provence	\$170.000
--	-----------

ARGENTINA

Enrique Foster Pink Malbec-Mendoza	\$120.000
------------------------------------	-----------

ITALIA

Feudo Arancio Rosatto-Sicilia	\$120.000
-------------------------------	-----------

AUSTRIA

Hiedler Weine Zweigelt-Kamptal	\$110.000
--------------------------------	-----------

TINTO

ARGENTINA

El Enemigo Bonarda-Mendoza	\$250.000
Rutini Merlot-Mendoza	\$212.000
A Lisa Malbec-Patagonia	\$190.000
Clos de Los Siete-Mendoza	\$190.000
Luigi Bosca Malbec DOC-Lujan de Cuyo	\$185.000
Lorca Fantasia Cabernet Franc-Mendoza	\$120.000



VINOS

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

TINTO

ARGENTINA

Portillo Malbec-Mendoza	\$110.000
Cepa Tradicional Blend-Mendoza	\$105.000

CHILE

Undurraga TH Carmenere-Peumo	\$285.000
Undurraga TH Carignan-Maule	\$265.000
Arboleda Syrah-Aconcagua	\$165.000
Arboleda Cabernet Sauvignon-Aconcagua	\$165.000
Morande Gran Reserva Carmenere-	\$155.000

ESPAÑA

Cepa Gavilan-Ribera del Duero	\$215.000
Castillo de Perelada 5 Fincas-Emporda	\$190.000
Abadal 5 Merlot	\$150.000
Protos Roble-Ribera del Duero	\$130.000
Pagos de Araiz Crianza-Navarra	\$130.000
Murua Aclys Crianza-Rioja DOC	\$130.000

ITALIA

Alegrini-Valpolicella DOC	\$220.000
Feudo Arancio Cantadoro-Sicilia DOC	\$160.000
Carpineto Dogajolo Rosso-Toscana IGT	\$120.000

ESTADOS UNIDOS

Waterstone In Study Blue Blend-Napa Valley	\$285.000
Madolin Pinot Noir-Monterrey	\$135.000
Powers Spectrum Blend-Columbia Valley	\$120.000

URUGUAY

Garzon Reserva Tannat-Garzon	\$165.000
------------------------------	-----------

ESPECIALES

Late Harvest	
Morande-Valle de Casablanca (375ml)	\$100.000