

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, arroz blanco.
\$39.000

Pulpo Anticuchero con papas criollas y pesto de la casa.
\$28.000

T-bone de res madurado al carbón, vegetales broceados y demi-glace.
\$48.000 / Para 2 personas

Pollo Saltado: pollo, tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.
\$24.000

Asado de tira: Costilla de res, puré de frijol, pesto criollo con almendras.
\$32.000

Lomo Saltado: lomo fino, tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.
\$28.000

Maíz al carbón, crema de queso paipa, mix de quesos.
\$16.000

Ceviche criollo peruano: pesca del día, ají amarillo, camote y maíz.
\$24.000

POLLOS ORGÁNICOS

Pollo orgánico picantón al horno, con especias, chile y papas nativas al horno.
Entero Medio
\$41.000 \$22.000

Pollo orgánico Peruano en salsa anticuchera con papas nativas al horno.
Entero Medio
\$40.000 \$21.000

Pollo orgánico asado al horno con BBQ clásica y papas nativas al horno.
Entero Medio
\$40.000 \$21.000

Pollo orgánico Miel mostaza con papas nativas al horno.
Entero Medio
\$41.000 \$22.000

Pollo orgánico al carbón y papas nativas al horno.
Entero Medio
\$40.000 \$21.000



CHAUFAS

Chaufa cremoso de jaiba:
Arroz con tomates asados,
jaiba acevichada.
\$24.000

Chaufa vegetariano:
Salteado de vegetales
(shiitake, maíz tierno, brócoli,
zanahoria y raíces chinas).
\$17.000

Chaufa criollo: Arroz con
maduro, raíces chinas y pollo
saltado.
\$22.000

Chaufa panceta y camarón:
Arroz saltado con panceta
parrillada y camarones.
\$25.000

SÁNGUCHES

Sánguche de pollo crispy,
pan de masa madre de la
casa, rúgula, encurtidos,
tomates asados, alioli de la
casa, papas criollas.
\$19.000

**Sánguche de pollo
parrillado,** pan de masa
madre de la casa, queso
paipa, piña oro miel y papas
criollas.
\$20.000

Sánguche shiitake, pan de
masa madre de la casa,
shiitakes en tempura,
chimichurri criollo, tomate y
queso cheddar, papas
criollas.
\$19.000

Sánguche pollo aguacate,
pan de masa madre de la
casa, pollo desmechado con
alioli de la casa, tomates
frescos y aguacate, papas
criollas.
\$19.000

Sánguche de res con huevo:
res al jugo con huevo y
queso, papas criollas.
\$21.000

Sánguche de panceta: pan
de masa madre de la casa,
panceta de cerdo con
camotes fritos, salsa criolla y
alioli de la casa.
\$20.000

***Chaufas y Sándwiches solo se envían terminados.**



2. POSTRE

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

Volcán de arequipe casero.
\$12.000

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

Merengón con crema de guanábana, frutos rojos y polvo de agraz.
\$10.000

3. 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

4. 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



5. COCTELES

Tierra Bramble	\$15.000
Tanqueray Rangpur, reducción de moras en vino tinto, sirope y bíter de arándanos.	
Bulldog Gulupa	\$20.000
Bulldog Gin, gulupa, deshidratados, flores de nuestra huerta y agua tónica.	
Hendrick's Ananá	\$20.000
Hendrick's Gin macerado en piña, pepino y agua tónica.	
Caribe Fizz	\$15.000
Ketel One Vodka, fermentado de corozo, Vermouth Rosso, cítricos, canela y flores comestibles.	
Reina Madre	\$15.000
Vodka Grey Goose, vino blanco, agua de fresa, cítricos, deshidratados, pétalos de rosa.	
Natura	\$15.000
Pisco, shrub de mora especiado, selección de hierbas de nuestra huerta, agraz, canela.	
Jalisco Spicy	\$15.000
Tequila Altos Plata, cordial de lulo, sirope de canelón, cítricos, deshidratado de lulo, sal y togarashi.	

6. SIN LICOR

Soda de lulo Huacatay

Soda de corozo

Base + Agua San Pellegrino
Para 2: **\$15.000** Para 4: **\$25.000**



7. 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>	\$70.000
Mestizaje - <i>Bobal Garnacha Syrah (ES)</i>	\$45.000
Enate - <i>Cabernet Sauvignon Merlot (ES)</i>	\$75.000
Caulio - <i>Sangiovese (IT)</i>	\$95.000
Chocalan - <i>Carmenere (CL)</i>	\$65.000
Luigi Bosca - <i>Malbec (AR)</i>	\$85.000

BLANCOS

Pazos de San Mauro - <i>Albariño (ES)</i>	\$100.000
Mocén - <i>Verdejo (ES)</i>	\$60.000
Mestizaje - <i>Viogner Malvasia Merseguera (ES)</i>	\$45.000
Mouton Cadet - <i>Sauvignon Blanc (FR)</i>	\$85.000

ROSADOS

Enate - <i>Cabernet Sauvignon (ES)</i>	\$75.000
Montes Cherub - <i>Syrah (CL)</i>	\$78.000
Mouton Cadet Rosé - <i>Merlot (FR)</i>	\$85.000

8. OTRAS BEBIDAS

BBC Cajicá

Miel
\$5.000

Club Colombia
(Dorada, Roja, Negra)
\$4.000

Corona
\$5.000

Stella Artois
\$5.000

SIN LICOR

Coca Cola
\$4.500

Agua manantial
\$4.500

**Agua manantial
con gas**
\$4.500



9. PEDIDO

Realice su pedido de
Martes a Domingo
de 12:00 m. a 8:30 p.m.

Pida vía WhatsApp al
+57 322 362 2726
o al teléfono fijo
4 699745.

10. ENTREGA

Recibirá un mensaje con el
tiempo de espera para la
entrega del pedido.

