

LA DESPENSA DE

**T I E R R A** 

COCINA DE ENTORNO



Pasos para disfrutar nuestro  
**MENÚ EN CASA**





## MENÚ EN CASA

---

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

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

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

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

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

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

**Ají de gallina**  
Cremoso de pollo con ají amarillo, en base de arroz con tierra de aceituna negra y rocoto.  
**\$24.000**

## PIQUEOS

---

### CAUSITAS

**Causita con tartar** de pescado blanco.  
**\$16.000\***

\*Ordénala con **Atún** (según disponibilidad).

**Causita con pulpo** anticuchero.  
**\$19.000**

**Causita con jaiba** acevichada.  
**\$19.000**

**Causita de pollo** con alioli de ají amarillo y mayonesa de la casa.  
**\$13.000**

**Trío de causitas:**  
Degustación de 3 causitas a elección.  
**\$18.000**

### GALLETAS DE CHOCLO

Base de galletas crocantes de maíz dulce con ají, hierbas de nuestra huerta.

**Tartar de pescado**  
**\$10.000**

**Jaiba acevichada**  
**\$10.000**

**Pollo en alioli** de la casa  
**\$8.000**

### GALLETAS DE PLÁTANO VERDE

**Tartar de pescado,** huancaína y rocoto.  
**\$12.000**

**Jaiba acevichada,** huancaína y aguacate tatemado.  
**\$12.000**

**Pollo en alioli** de la casa, aguacate tatemado y vinagreta verde  
**\$10.000**



## POLLO ORGÁNICO

---

- Entero: \$34.000
- Medio: \$18.000

**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** Teriyaki.

**Pollo orgánico** Krispy.

## GUARNICIONES

---

\$5,000 c/u

- Papas nativas
- Papas a la francesa
- 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

## ANTICUCHOS

---

**Mix de setas**, baby bella apanado rellenos de dip de queso, orellana parrillada con queso paipa, paris tatemado con chimichurri.  
**\$10.000**

### Corazones de pollo

- Al ajillo.
  - Anticuchero.
  - Chimichurri de gulupa.
- \$7.000**

**Paletita de pescado blanco** apanado con salsa guindilla.  
**\$16.000**

**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\***

\*Ordénala con **Trucha** (según disponibilidad).

### Langostino

- Tempura
  - Guindilla
- \$15.000**

**Saltado de la casa** con tomates y papita criolla.

- Lomo
  - Pollo
- \$11.000    \$9.000**

### Pulpo Anticuchero

Pulpo con salsa Anticuchera con ají dulce y papita criolla.  
**\$14.000**

**Camote y mollejas de res** braseadas.  
**\$10.000**



## CHAUFAS

---

**Chaufa criollo:** Arroz con maduro y raíces chinas:

Pollo	Lomo	Panceta
\$20.000	\$24.000	\$21.000

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

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

**Chaufa de carne oreada**  
madurada al estilo santandereano con vegetales y ají dulce.  
**\$24.000**

**Chaufa de setas**  
Saltado de Orellanas, Portobello y París con vegetales y almendras.  
**\$18.000**

**Cremoso de jaiba:**  
Arroz con tomates asados, jaiba acevichada.  
**\$26.000**

**Cremoso de setas:**  
Arroz con mix de setas.  
**\$20.000**

**Cremoso de camarón y pulpo anticuchero.**  
**\$32.000**

## PASTAS

---

**Pasta con langostinos**  
Pasta de la casa con alioli japonesa, langostinos\* al carbón y nori en escamas.  
**\$40.000**

**Noodles de la casa con salsa cítrica,** texturas de tomate y pesca del día braseada.  
**\$26.000\***

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

**Noodles de la casa con lomo saltado.**  
**\$25.000\***

**Pasta de la casa con jaiba acevichada.**  
**\$26.000**

**Tortellini rellenos de zapallo** con mix de queso paipa y queso costeño.  
**\$12.000 / 7 unidades**

**Sorrentinos rellenos de maduro** con queso paipa y salsa de estofado de asado de tira.  
**\$25.000**

**Pasta con mix de setas y queso paipa.**  
**\$18.000**

•Pollo  
**\$20.000**

•Lomo  
**\$22.000**

•Camarón  
**\$24.000**

•Langostinos  
**\$40.000**

**Pasta de la casa con ají de gallina.**  
**\$23.000**



## CRUDOS Y CEVICHE S

---

**Ceviche criollo peruano:**  
pesca del día, ají amarillo,  
camote y maíz.  
**\$20.000**

**Ceviche con leche de tigre** de  
rocoto, aguacate y crema de  
camote.  
**\$18.000**

**Ceviche cartagenero**  
En cama de cogollo europeo  
con huevos de codorniz,  
cortes de rocoto y crocante de  
plátano verde.  
**\$19.000**

**Tiradito** de pescado blanco  
con pepino fresco, laminas de  
aguacate tatemado y salsa  
ponzu con lavanda.  
**\$18.000**

**Tiradito\* con ponzu de  
gulupa**, cremoso de aguacate  
y tierra andina.  
**\$20.000**  
**\*Salmón, Trucha o Atún.**

**Tiradito peruano:** pescado  
blanco, con leche de tigre,  
pasta de rocoto y mix andino.  
**\$19.000**

**Tiradito\* de texturas de  
sandía**, miso de huacatay y  
quinua crocante.  
**\$20.000**  
**\*Salmón, Trucha o Atún.**

**Tartar de pescado**, emulsión  
de la casa, tierra andina.  
**\$20.000**

**Tartar\* de ponzu de kiwi**,  
crema de queso, crema de  
aguacate y crocante de arroz.  
**\$21.000**  
**\*Salmón, Trucha o Atún**

**\*Sujeto a disponibilidad.**

## ENSALADAS

---

**Ensalada de kale**  
Mix de kale y cogollo europeo,  
láminas de zanahoria y cebada  
con aliño de la casa.  
**\$13.000**

**Mix de verdes**  
Mix de verdes, champiñones  
encurtidos, tomates en  
conserva y quinoa crocante.  
**\$13.000**

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

- Tofu: **\$17.000**
- Pollo: **\$19.000**
- Camarón: **\$23.000**
- Pulpo Anticuchero: **\$25.000**
- Pulpo: **\$25.000**
- Salmón: **\$28.000**  
(fresco o al carbón)

**Ensalada de salmón** con  
vinagreta de frambuesa,  
crema de queso, mix de verdes  
y quinua crocante.  
**\$23.000.**

**Tataki de atún** encostrado  
con ajonjolí y amapola,  
aguacate, mix de verdes y  
ranch de rocoto.  
**\$22.000**  
(Según disponibilidad).



## 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 sabana, 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 sabana, papas criollas.  
**\$19.000**

**Sánguche de res con huevo** Pan de masa madre de la casa, res al jugo con huevo y queso sabana, papas criollas.  
**\$23.000**

**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 panceta** Pan de masa madre de la casa, panceta de cerdo con camotes fritos, salsa criolla y alioli de la casa.  
**\$20.000**

**Sánguche de pollo al carbón** Pan de masa madre, pechuga de pollo al carbón, mix de verdes, aguacate y alioli anticuchera.  
**\$20.000**

## INFANTIL

---

**Nuggets de pollo** con papas nativas.  
**\$15.000**

**Lomito saltado** con papas nativas.  
**\$18.000**

**Fish & Ships:** Pescado con papas nativas.  
**\$18.000**

## POSTRE

---

**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**



## COCTELES

<b>Tierra Bramble</b> Tanqueray Rangpur, reducción de moras en vino tinto, sirope y bíter de arándanos.	<b>\$15.000</b>
<b>Caribe Fizz</b> Ketel One Vodka, fermentado de corozo, Vermouth Rosso, cítricos, canela y flores comestibles.	<b>\$15.000</b>
<b>Reina Madre</b> Ketel One Vodka, vino blanco, agua de fresa, cítricos, deshidratados, pétalos de rosa.	<b>\$15.000</b>
<b>Jalisco Spicy</b> Tequila Jimador Blanco, cordial de lulo, sirope de canelón, cítricos, deshidratado de lulo, sal y togarashi.	<b>\$15.000</b>
<b>Natura</b> Pisco, shrub de mora especiado, selección de hierbas de nuestra huerta, agraz, canela.	<b>\$15.000</b>
<b>Chilcano de gulupa</b> Pisco, gulupa, bitter de pimienta dulce, Ginger Ale.	<b>\$16.000</b>
<b>Chilcano de maíz morado</b> Pisco, zumo de limón, concentrado de maíz morado, bitter de canela, Ginger Ale.	<b>\$16.000</b>
<b>Pisco sour de chicha morada</b> Pisco, zumo de limón, sirope, concentrado de chicha morada.	<b>\$16.000</b>
<b>El Libertador</b> Aguardiente Antioqueño sin azúcar, concentrado de kola, cítricos, menta arbustiva, gaseosa Kola.	<b>\$12.000</b>



## GIN & TONICS

<b>Tanqueray Gulupa</b> Tanqueray Gin, gulupa, cítricos, deshidratados, agua tónica.	<b>\$18.000</b>
<b>Tanqueray Ananá</b> Tanqueray Rangpur macerado de piña, cáscara de cítricos, flores comestibles, agua tónica.	<b>\$20.000</b>
<b>Tanqueray Ten</b> Manzanas verdes deshidratadas, piel de naranja, flor comestible, agua tónica.	<b>\$25.000</b>
<b>Citadelle Gin</b> Canela, anís, piel de naranja, agua tónica.	<b>\$25.000</b>
<b>London No. 1</b> Jengibre, naranja deshidratada, flor comestible, agua tónica.	<b>\$25.000</b>
<b>Monkey 47</b> Arándanos frescos, rodajas de limón, flor comestible, agua tónica.	<b>\$27.000</b>

### BEBIDAS SIN LICOR

---

- Refajo de chicha morada  
y soda a base de kola.  
**\$5.000**  
(Opcional con alcohol).
- SODAS \$3.000 c/u**
- Soda de lulo Huacatay.
- Soda de corozo.
- Soda de gulupa, manzana y  
albahaca.
- Soda de frambuesa, sandía  
y mejorana.
- Soda de feijoa, kiwi y menta  
arbustiva.
- Soda de maíz morado y  
naranja.

### OTRAS BEBIDAS

---

- BBC Cajicá Miel \$5.000**
- Club Colombia \$4.000**  
(Dorada, Roja, Negra)
- Corona \$5.000**
- Stella Artois \$5.000**
- Coca Cola \$4.500**
- Agua manantial \$4.500**  
con o sin gas



## SELECCIÓN DE VINOS

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

### TINTOS

Pago de Circus VS - Syrah Merlot Tempranillo (ES)	\$85.000
Protos Roble - Tempranillo (ES)	\$80.000
Marqués de Casa Concha - Merlot (CL)	\$120.000
Antu - Carménère (CL)	\$80.000
Rutini - Cabernet Malbec (AR)	\$110.000
Salentein - Malbec (AR)	\$100.000
Trumpeter - Merlot (AR)	\$80.000
Clos de Los Siete - Malbec Merlot Cabernet (AR)	\$130.000
Bricco Magno - Nebbiolo (IT)	\$95.000
Decoy - Cabernet Sauvignon (EU)	\$110.000
Schellmann - Pinot Noir (AU)	\$85.000

### BLANCOS

Viña Esmeralda - Gewürztraminer (ES)	\$80.000
Mocén - Verdejo (ES)	\$60.000
La Val - Crianza - Albariño (ES)	\$140.000
La del Vivo - Godello (ES)	\$125.000
Amaral - Sauvignon Blanc (CL)	\$75.000
A to Z - Chardonnay (EU)	\$80.000

### ROSADOS

Perlita Rosé - Malbec (AR)	\$80.000
La Violette - Grenache Cinsault Syrah (FR)	\$120.000
Cuvée Villa Garrel - Grenache Cinsault (FR)	\$90.000



## P E D I D O

Realice su pedido de  
**Lunes 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.**

## E N T R E G A

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