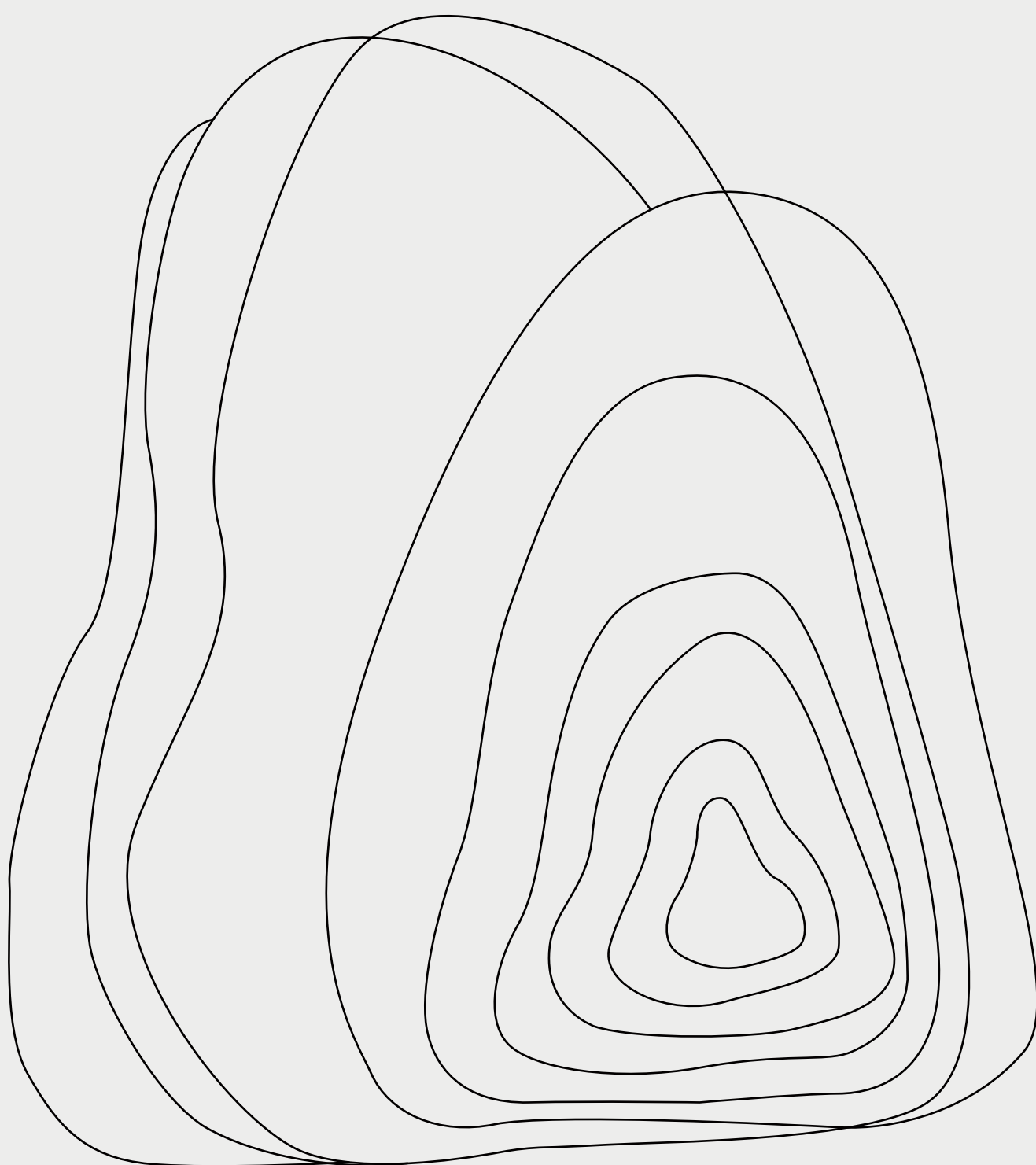


T I E R R A 
C O C I N A D E E N T O R N O



MENÚ DE TEMPORADA

ENTRADAS

CAUSITAS

**Causita con tartar de
pescado blanco.**

\$18.000*

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

**Causita con pulpo
anticuchero.**

\$21.000

Causita con jaiba acevichada.
\$21.000

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

\$15.000

Trío de causitas:

Degustación de 3 causitas a
elección.

\$21.000

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
\$10.000 / 2 x \$19.000

Jaiba acevichada
\$10.000 / 2 x \$19.000

Pollo en alioli de la casa
\$8.000

**Mollejas de ternera con salsa
anticuchera y canchita**
\$10.000

GALLETAS DE PLÁTANO VERDE

**Tartar de pescado, huancaína
y rocoto.**

\$12.000 / 2 x \$22.000

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

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

**N
I
G
I
R
I**

5 x \$28.000

**Entraña, huevito de
codorniz, tomate
y cebolla.**

**Asado de tira
con panela y ají dulce.**

**Molleja de ternera,
queso anticuchero
y canchita.**

**Atún con ponzu de gulupa.
Salmón con ponzu de
gulupa.**

Corvina con alioli japonesa.

Atún con alioli japonesa.

Salmón con alioli japonesa.

Jaiba acevichada.



FUERTES

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

\$70.000 / Para 2 personas

Carnes importadas

Certified Angus

(Preguntar disponibilidad.)

2 acompañamientos a elección.

New York: **\$70.000**

Entrañita: **\$70.000**

Acompañamientos a elección

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

- **Arroz aromatizado** con hierbas.

- **Cremoso de papa.**

- **Vegetales broceados y demi-glacé.**

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

\$35.000

Maíz al carbón, crema de queso paipa, mix de quesos.
\$17.000

Burrata caliente

Salsa tatemada, maíz, tomates, en vinagreta de mostaza, mix de verdes, pan de masa madre.

\$33.000

Pulpo Anticuchero con puré de papa con puerro glaseado, aire caliente de leche de tigre con moras fermentadas y kale crocante.

\$32.000

Pesca del día

Con shiitake y vegetales glaseados.

\$49.000

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

\$32.000

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

\$28.000

Ají de gallina

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

\$28.000

ANTICUCHOS

Mix de setas, baby bella apanado rellenos de dip de queso, orellana parrillada con queso paipa, paris tatemado con chimichurri.
\$10.000 / 2 x \$19.000

Corazones de pollo

•Al ajillo. •Anticuchero.
•Chimichurri de gulupa.
\$7.000 / 3 x \$20.000

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
2 x \$20.000 2 x \$18.000

Pulpo Anticuchero con salsa Anticuchera, ají dulce y papita criolla.
\$16.000

Camote y mollejas de ternera braseadas.
\$10.000 / 2 x \$18.000

POLLO ORGÁNICO

- 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 Teriyaki.

Pollo orgánico Krispy.

GUARNICIONES

\$6.000 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



CHAUFAS

Chaufa criollo: Arroz con maduro y raíces chinas:

Pollo	Lomo	Panceta
\$23.000	\$26.000	\$24.000

Chaufa vegetariano:
Salteado de vegetales (shiitake, maíz tierno, brócoli, zanahoria y raíces chinas).
\$18.000

Chaufa panceta y camarón:
Arroz saltado con panceta parrillada y camarones.
\$27.000

Chaufa de carne oreada
madurada al estilo santandereano con vegetales y ají dulce.
\$25.000

Chaufa de setas
Saltado de Orellanas, Portobello y París con vegetales y almendras.
\$19.000

Cremoso de jaiba:
Arroz con tomates asados, jaiba acevichada.
\$28.000

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

Cremoso de camarón y pulpo anticuchero.
\$34.000

PASTAS

Pasta con langostinos
Pasta de la casa con alioli japonesa, langostinos* al carbón y nori en escamas.
\$42.000

Noodles de la casa con salsa cítrica, texturas de tomate y pesca del día braseada.
\$29.000*

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

Noodles de la casa con lomo saltado.
\$30.000*

Pasta de la casa con jaiba acevichada.
\$27.000

Sorrentinos rellenos de zapallo con mix de queso paipa y queso costeño.
\$16.000

Sorrentinos rellenos de maduro con queso paipa y salsa de estofado de asado de tira.
\$26.000

Pasta con mix de setas y queso paipa.
\$19.000

•Pollo
\$22.000

•Lomo
\$24.000

•Camarón
\$26.000

•Langostinos
\$42.000

Pasta de la casa con ají de gallina.
\$29.000



CRUDOS Y CEVICHE S

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

Ceviche con leche de tigre de
rocoto, aguacate y crema de
camote.
\$22.000

Ceviche cartagenero
En cama de cogollo europeo
con huevos de codorniz,
cortes de rocoto y crocante de
plátano verde.
\$23.000

Tiradito de pescado blanco
con pepino fresco, laminas de
aguacate tatemado y salsa
ponzu con lavanda.
\$22.000

**Tiradito* con ponzu de
gulupa**, cremoso de aguacate
y tierra andina.
\$24.000
***Salmón, Trucha o Atún.**

Tiradito peruano: pescado
blanco, con leche de tigre,
pasta de rocoto y mix andino.
\$22.000

**Tiradito* de texturas de
sandía**, miso de huacatay y
quinua crocante.
\$23.000
***Salmón, Trucha o Atún.**

Tartar de pescado, emulsión
de la casa, tierra andina.
\$26.000

Tartar* de ponzu de kiwi,
crema de queso, crema de
aguacate y crocante de arroz.
\$24.000
***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.
\$15.000

Mix de verdes
Mix de verdes, champiñones
encurtidos, tomates en
conserva y quinua crocante.
\$15.000

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

- Tofu: **\$18.000**
- Pollo: **\$21.000**
- Camarón: **\$25.000**
- Pulpo Anticuchero: **\$27.000**
- Salmón: **\$30.000**
(fresco o al carbón)

Ensalada de salmón con
vinagreta de frambuesa,
crema de queso, mix de
verdes y quinua crocante.
\$25.000.

Tataki de atún encostrado
con ajonjolí y amapola,
aguacate, mix de verdes y
ranch de rocoto.
\$25.000
(Según disponibilidad).



INFANTIL

Nuggets de pollo con papas nativas.
\$17.000

Lomito saltado con papas nativas.
\$20.000

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

T I E R R A 

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

POSTRE

\$12.000 c/u

Suspiro tierra

Cubo de arequipe con centro de frutos rojos, kefir de leche y canela.

Cheesecake de gulupa

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

Merengón

Base de crema de guanabana, Arequipe de corozo, merengue y flores de la huerta.

Volcán de Arequipe

Bizcochuelo con centro líquido de Arequipe, tierra de almendras y helado

Texturas de chocolate

Ganache, tierra y granita.



COCTELES

Tierra bramble

Tanqueray rangpur, cranberry bitters, limón y reducción de mora y vino.
\$27.000

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 canelón y 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.
\$25.000

Pisco sour de maíz morado

Pisco viñas de oro, sirope de maíz morado, limón y angostura
\$29.000

Caribe

Ketel One Vodka, naranja, limón, corozo, Cinzano Rosso, Ginger, pimienta dulce.
\$30.000

Jalisco Spicy

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

Con Don Julio Blanco
\$41.000

Con Tequila Jimador
\$32.000

Kanaloa

Zacapa 23, concentrado de piña, melado, cítricos y deshidratados.
\$32.000

Hechicera

Ron Hechicera flameado, Amaretto, gotas de naranja, poleo y nitrógeno líquido.
\$38.000

Old fashioned

Bulleit Bourbon flameado en mesa, vaso escarchado y caramelizado en azúcar, angostura y nitrógeno líquido.
\$30.000

Martini

Tanqueray Ten, Vermouth, aceitunas encurtidas.
\$36.000

El perfume

Antioqueño macerado en tomillo y coca, gulupa y syrup de manzana y huacatay.
\$27.000



COCTELES

Ananá Gin & Tonic

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

\$33.000

Gulupa Gin & Tonic

Tanqueray macerado en gulupa, gulupa deshidratada y tomillo limón, agua tónica.

\$33.000

Granadilla Gin & Tonic

Tanqueray Ten macerado en granadilla, flores y agua tónica.

\$37.000

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

Penicillin Extra

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

\$27.000

Quindío Dry

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

\$32.000

Yucatán:

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

Con Tequila Don Julio

\$38.000

Con Tequila Jimador

\$42.000

Colombian Tonic

Antioqueño infusionado en tomillo y coca, limón terminado en Fentimans Rosé.

\$26.000

Guajiro

Nuestra versión del Negroni preparado con licores de la Guajira.

\$27.000

BEBIDAS SIN LICOR

- Refajo de chicha morada y soda a base de kola.

\$10.000

(Opcional con alcohol).

SODAS \$6.000 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.

TIERRA 
COCINA DE ENTORNO

OTRAS BEBIDAS

BBC Cajicá Miel \$12.000

Club Colombia \$8.000
(Dorada, Roja, Negra)

Corona \$10.000

Stella Artois \$10.000

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 Cirsus VS - <i>Syrah Merlot Tempranillo (ES)</i>	\$145.000
Marqués de Vargas - <i>Tempranillo Mazuelo GR (ES)</i>	\$180.000
Hacienda Monasterio - <i>Tempranillo CS (ES)</i>	\$310.000
Carpineto Dogajolo - <i>Sangiovese CS (IT)</i>	\$180.000
Bricco Magno - <i>Nebbiolo (IT)</i>	\$160.000
Salentein - <i>Malbec (AR)</i>	\$180.000
Rutini - <i>Malbec (AR)</i>	\$200.000
Trumpeter - <i>Merlot (AR)</i>	\$135.000
Clos de Los Siete - <i>Malbec Merlot CS (AR)</i>	\$225.000
Decoy - <i>Cabernet Sauvignon (EU)</i>	\$180.000
Loimer Schellmann - <i>Pinot Noir (AU)</i>	\$140.000

BLANCOS

Pazos De San Mauro - <i>Albariño (ES)</i>	\$160.000
Zarate - <i>Albariño (ES)</i>	\$170.000
La Val - <i>Crianza - Albariño (ES)</i>	\$240.000
Ramón Bilbao - <i>Verdejo (ES)</i>	\$100.000
La del Vivo - <i>Godello (ES)</i>	\$210.000
Pinyeres - <i>Garnacha Blanca (ES)</i>	\$120.000
Viña Esmeralda - <i>Gewürztraminer (ES)</i>	\$130.000
Amaral - <i>Sauvignon Blanc (CL)</i>	\$120.000
Corralillo - <i>Sauvignon Blanc (CL)</i>	\$120.000

ROSADOS

La Violette - <i>Grenache Cinsault Syrah (FR)</i>	\$205.000
Cuvée Villa Garrel - <i>Grenache Cinsault (FR)</i>	\$150.000