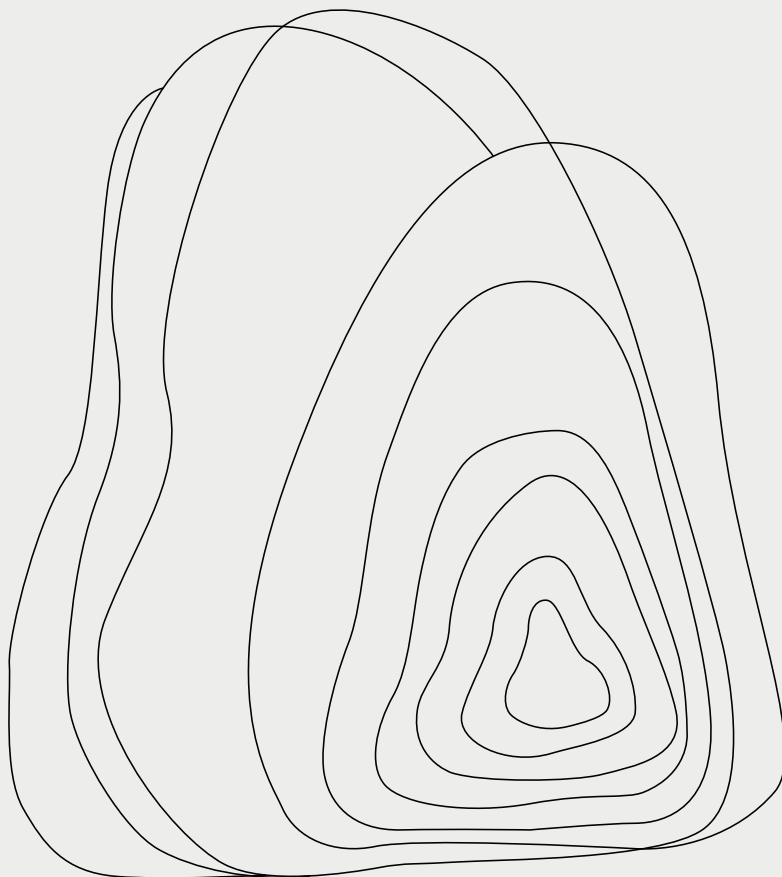


TIERRA 
COCINA DE ENTORNO



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 CHOCLO

Base de galletas crocantes de
maíz dulce 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

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 \$20.000

Rellenos de queso
philadelphia y soya.

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 texturas de papa.

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

Camote y mollejas de res 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	•Lomo
\$22.000	\$24.000
•Camarón	•Langostinos
\$26.000	\$42.000

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



CRUDOS Y CEVICHE S

Ceviche criollo peruano: pesca del día, aji 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 tatamado 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

TIERRA 

COCINA DE ENTORNO

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 especiada, selección de hierbas de la huerta y canela.
\$28.000

Chilcano

Chilcano de gulupa, bitter de pimienta dulce y coca, ginger ale.
\$28.000

Pisco sour de maíz morado

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

Jalisco Spicy

Tequila, macerado de coca y canelón, lulo, sal y togarashi.
\$27.000

Caribe

Ketel One, Vermouth rosso, fermentado de corozo, naranja, limón y canela.
\$27.000

Kanaloa

Zacapa 23, concentrado de piña, melado, cítricos y deshidratados.
\$30.000

Hechicera

Ron Hechicera y Amareto Disaronno.
\$31.000

Old fashioned

Bulleit Bourbon, azúcar, cáscara de naranja y Angostura.
\$25.000

Martini

Tanqueray Ten, Vermouth, aceitunas congeladas.
\$36.000

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

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 \$5.000

Club Colombia \$8.000
(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 Cirsus VS - Syrah Merlot Tempranillo (ES)	\$145.000
Marqués de Vargas - Tempranillo Mazuelo GR (ES)	\$180.000
Hacienda Monasterio - Tempranillo CS (ES)	\$310.000
Carpineto Dogajolo - Sangiovese CS (IT)	\$180.000
Bricco Magno - Nebbiolo (IT)	\$160.000
Salentein - Malbec (AR)	\$180.000
Rutini - Malbec (AR)	\$200.000
Trumpeter - Merlot (AR)	\$135.000
Clos de Los Siete - Malbec Merlot CS (AR)	\$225.000
Decoy - Cabernet Sauvignon (EU)	\$180.000
Loimer Schellmann - Pinot Noir (AU)	\$140.000

BLANCOS

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

ROSADOS

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