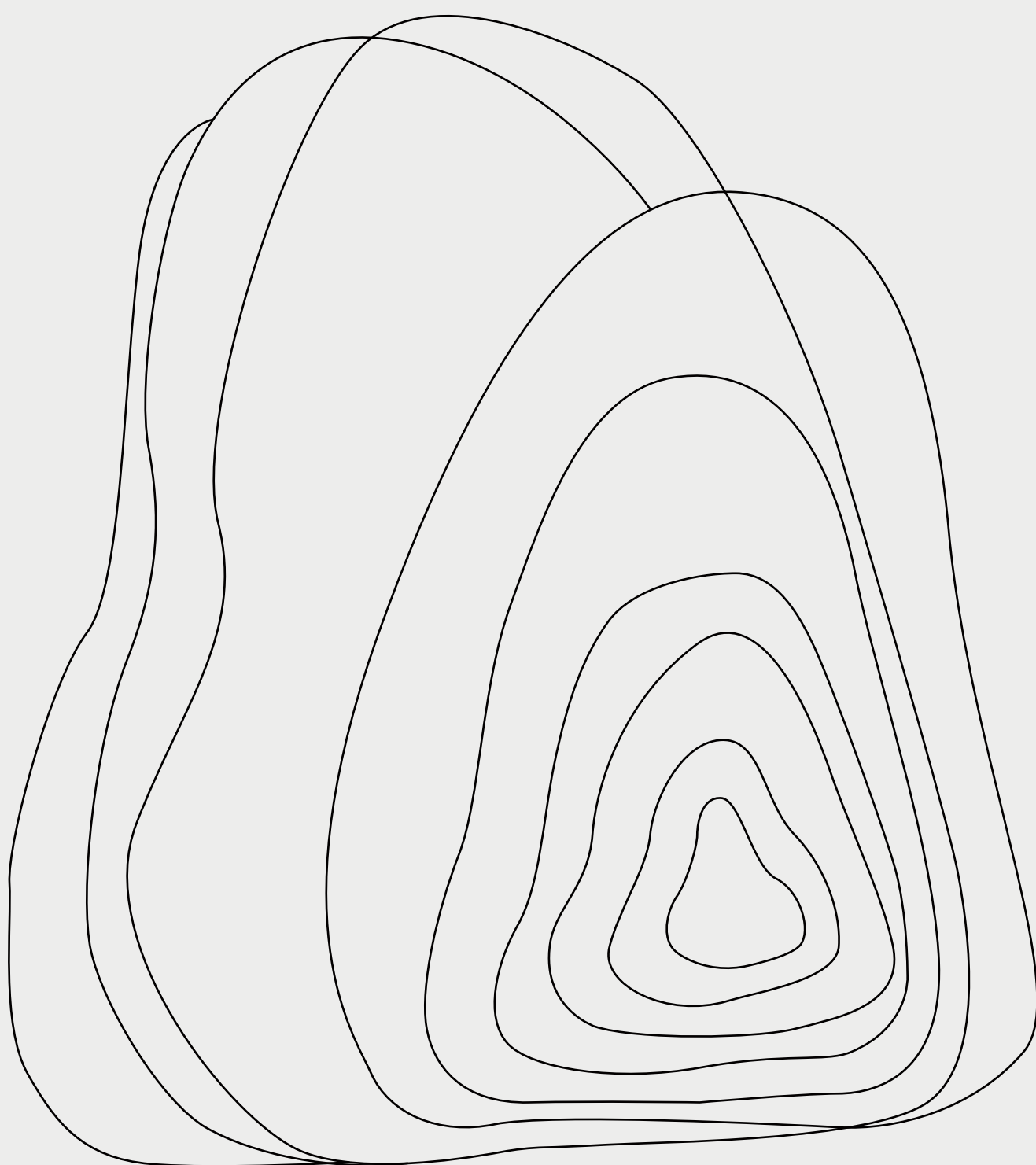


T I E R R A 
C O C I N A D E E N T O R N O



MENÚ DE TEMPORADA

ENTRADAS

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 Anticuchero con puré de papa con puerro glaseado, aire caliente de leche de tigre con moras fermentadas y kale crocante.
\$35.000

CAUSITAS

Causita con tartar de pescado blanco.
\$22.000*

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

Causita con pulpo anticuchero.
\$23.000

Causita con jaiba acevichada.
\$25.000

Causita de pollo con alioli de ají amarillo y mayonesa de la casa.
\$17.000

Trío de causitas:
Degustación de 3 causitas a elección.
\$25.000

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
\$11.000 / 2 x \$20.000

Jaiba acevichada
\$11.000 / 2 x \$20.000

Pollo en alioli de la casa
\$9.000 / 2 x \$17.000

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.
\$14.000

Jaiba acevichada, huancaína y aguacate tatemado.
\$14.000

Pollo en alioli de la casa, aguacate tatemado y vinagreta verde
\$12.000

CRUDOS Y CEVICHE S

Ceviche criollo peruano:
pesca del día, ají amarillo,
camote y maíz.
\$28.000

Ceviche con leche de tigre de
rocoto, aguacate y crema de
camote.
\$27.000

Ceviche cartagenero
En cama de cogollo europeo
con huevos de codorniz,
cortes de rocoto y crocante de
plátano verde.
\$24.000

Tiradito de pescado blanco
con pepino fresco, laminas de
aguacate tatemado y salsa
ponzu con lavanda.
\$26.000

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

Tiradito peruano: pescado
blanco, con leche de tigre,
pasta de rocoto, chalaca y mix
andino.
\$26.000

Tiradito* de texturas de
sandía, miso de huacatay y
quinua crocante.
\$26.000
*Salmón, Trucha o Atún.

Tartar de pescado, emulsión
de la casa, tierra andina.
\$28.000

Tartar* de ponzu de kiwi,
crema de queso, crema de
aguacate y crocante de arroz.
\$27.000
*Salmón, Trucha o Atún

*Sujeto a disponibilidad.

ANTICUCHOS

Mix de setas, baby bella
apanado rellenos de dip de
queso, orellana parrillada con
queso paipa, paris tatemado
con chimichurri.
2 x \$22.000

Corazones de pollo
•Al ajillo. •Anticuhero.
•Chimichurri de gulupa.
2 x \$16.000 / 3 x \$23.000

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

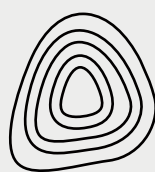
Langostino
•Tempura •Guindilla
\$15.000

Saltado de la casa con tomates
y papita criolla.

•Lomo •Pollo
\$11.000 \$9.000

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

Camote y mollejas de ternera
braseadas.
\$11.000





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 vinagrêta de la casa.

- **Arroz aromatizado** con hierbas.

- **Cre moso de papa.**

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

Asado de tira: Costilla de res, puré de frijol, pesto criollo con almendras.
\$36.000

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.
\$34.000

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

NIKKEI

T A C O N O R I

Jaiba acevichada
Tartar de corvina o atún
2 x **\$25.000**

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.

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

Chaufa criollo: Arroz con maduro y raíces chinas:

Pollo	Lomo	Panceta
\$25.000	\$28.000	\$26.000

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.
\$25.000

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

Cremoso de jaiba: Arroz con tomates asados, jaiba acevichada.
\$30.000

Cremoso de setas: Arroz con mix de setas.
\$21.000

Cremoso 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*

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

Noodles de la casa con lomo saltado.
\$32.000*

Tortellini rellenos de zapallo con mix de queso paipa y queso costeño.
\$18.000

Sorrentinos rellenos de maduro con queso paipa y salsa de estofado de asado de tira.
\$28.000

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

•Pollo
\$23.000

•Camarón
\$27.000

•Lomo
\$26.000

•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)

Tataki de atún encostrado con ajonjolí y amapola, aguacate, mix de verdes y ranch de rocoto.
\$27.000
(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

Papas a la francesa
\$6.000

T I E R R A 

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

POSTRE

\$14.000 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 guanábana, Arequipe de corozo, merengue y flores de la huerta.

Texturas de chocolate
Ganache, tierra y granita.

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

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

Volcán de Arequipe
\$16.000





COCTELES

GINEBRA

Tierra Bramble

Tanqueray Rangpur, cranberry bitters, limón y reducción de mora y vino.

\$27.000

Tierra Tonic

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

\$33.000

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, tierra de maracuyá y tomillo limón, agua tónica.

\$33.000

Granadilla Gin & Tonic

Tanqueray Ten macerado en granadilla, flores y agua tónica.

\$37.000

Negroni huerta

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

\$35.000

Martini

Tanqueray Ten, Vermouth, aceitunas encurtidas.

\$36.000

VODKA

Caribe Fizz

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

\$30.000

Lichi Cay

Ketel One, lychee y Juniper Rosé.

\$28.000

Quindío Dry

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

\$32.000

Tierra Mary

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

\$38.000



TEQUILA

Jalisco Spicy

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

Con Don Julio Blanco

\$41.000

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

\$42.000

Con Tequila Jimador

\$37.000

WHISKY

Old fashioned

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

\$35.000

Gaia Singleton

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

\$27.000

Penicillin Extra

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

\$27.000

AGUARDIENTE

Colombian Tonic

Antioqueño infusionado en tomillo y coca, limón.

Terminado en tónica Juniper Rosé.

\$26.000

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

RON

Hechicera

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

\$38.000

Pachá

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

\$42.000

Kanaloa

Zacapa 23, concentrado de piña, melado, cítricos y deshidratados.

\$32.000



MEZCAL

Tangara

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

\$28.000

Oaxaca

Mezcal Unión, piña, zumo de naranja, pepino.

\$36.000

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.

\$25.000

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.

\$26.000

Guajiro Spritz

Asawa, Asawa iguaraya, naranja, soda.

\$26.000

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.
 - Soda de lychee.
- \$7.000**

TIERRA 
COCINA DE ENTORNO

OTRAS BEBIDAS

BBC Cajicá Miel	\$12.000
Club Colombia (Dorada, Roja, Negra)	\$8.000
Corona	\$10.000
Stella Artois	\$10.000
Coca Cola	\$4.500
Agua manantial con o sin gas.	\$4.500



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