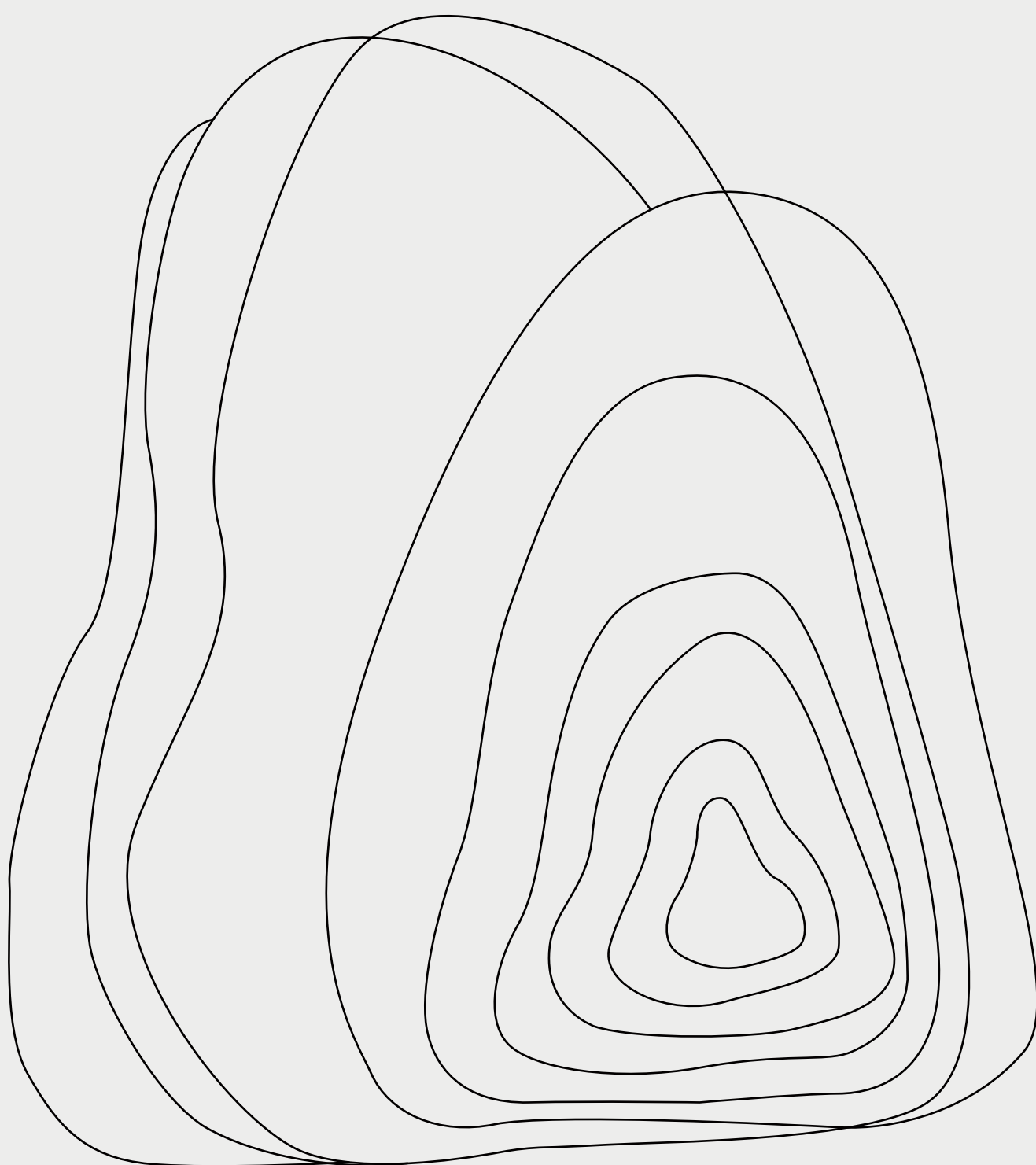


**T I E R R A**   
C O C I N A D E E N T O R N O



**MENÚ DE TEMPORADA**

## ENTRADAS

### CAUSITAS

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

### T A C O N O R I

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

### 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

### 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.

**\$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 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.

**\$36.000**

**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**

### **Pesca del día**

Con shiitake y vegetales glaseados.

**\$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**

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.

**\$11.000**

### Corazones de pollo

- Al ajillo.
- Anticuchero.
- Chimichurri de gulupa.

**\$8.000**

**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**

### Langostino

- Tempura
- Guindilla

**\$15.000**

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

•Lomo  
**\$11.000**

•Pollo  
**\$9.000**

**Pulpo Anticuchero** con salsa Anticuchera, ají dulce y papita criolla.

**\$18.000**

**Camote y mollejas de ternera** braseadas.

**\$11.000**

## 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 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
\$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\***

**Pasta de la casa con jaiba acevichada.**  
**\$29.000**

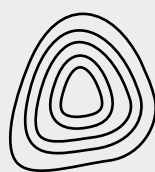
**Tortellini rellenos de zapallo** con mix de queso paipa y queso costeño.  
**\$18.000**

**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	•Lomo
\$23.000	\$26.000
•Camarón	•Langostinos
\$27.000	\$44.000

**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.  
**\$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 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.

## 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 quinoa crocante.  
**\$15.000**

**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**

**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 especiada, 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.  
**\$35.000**

### 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**



### **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**

### **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**

### **Quindío Dry**

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

**\$32.000**

### **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**

### **Negroni huerta**

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

**\$35.000**

### **Tangara**

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

**\$28.000**

### **Pisco Sour clásico**

Tradicional pisco sour clásico al estilo peruano.

**\$28.000**

### **Gaia Singleton**

Whisky singleton, infusión de moringa, sirope ahumado en hoja de coca.

**\$25.000**

## 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.

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

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

### BLANCOS

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

### ROSADOS

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