

DESAYUNO DE LA TIERRA

PANADERÍA

CANASTA DE PAN

Mix de panadería dulce y salada con mermelada y suero costeño.
• Pequeña
• Mediana

\$12.000
\$16.000

DIP DE QUESO

Mezcla de Paipa, costeño y campesino, para compartir con mix de pan y arepas.

\$24.000

PANCAKES

TORRE DE PANCAKES A BASE DE BANANO Y AVENA

• Con yogurt, mermelada de frutos rojos y arándanos.
• Con Nutella y banano.
• Con miel y tocینeta.

\$22.000
\$24.000
\$26.000

FRUTA FRESCA

TAZÓN DE FRUTA FRESCA

Fruta de temporada, con granola y curd de limón.

\$16.000

BOWL DE AÇAÍ

Banano y frutos rojos con granola, chia, chocolate y uvas pasas.

\$26.000

BOWL FLORIDEÑO

A base de banano y arequipe con frutos rojos, almendra garrapiñada, linaza y chocolate blanco.

\$24.000

BOWL DE COPOAZÚ

A base de guanábana y banano, con fresas, arándanos, maní garrapiñado y merengue.

\$26.000

BOWL DE UCHUVA

A base de maracuyá y banano, con fresa, almendra garrapiñada, kiwi, chocolate y granola.

\$24.000

AREPAS

BASE DE AREPA DE MAÍZ

AMARILLO O DE CHOCLO ^{X2 UND}

• Con hogao, aguacate, suero y queso Costeño.
• Con chorizo en melao, maíz y queso Paipa.
• Con asado de tira, setas, huevo de codorniz y panela.
• Con pollo acevichado, crema de campo y tomate asado.

\$12.000
\$15.000
\$20.000
\$18.000

AREPA DE PAN DE YUCA

• Con maíz dulce, suero y queso Paipa.
• Con chorizo en melao.
• Con asado de tira.

\$17.000
\$22.000
\$26.000

AREPA DE CHOCLO

• Con queso mozzarella, queso Paipa y suero costeño.
• Con queso mozzarella, bocadillo y suero costeño.

\$17.000
\$18.000

AREPAS DE PETO Y QUESO

• Con huevos, hogao y suero.
• Con panceta acevichada y crema de campo.
• Con sobrebarriga, chalaquita y hogao.

\$12.000
\$18.000
\$20.000

AREPAS DE ARROZ DE SUSHI

HUEVO POCHADO Y TOCINETA

Con aguacate y tierra de aceituna.

\$17.000

ATÚN CON AGUACATE

En salsa dinamita con suero.

\$22.000

SALMÓN EN PONZU

Con aguacate, suero y cebolla encurtida.

\$26.000

COLIFLOR ROSTIZADA CON PANELA

Hummus de suero maní garrapiñado y togarashi.

\$20.000

CAMARONES EN SALSA GOLF

Queso Philadelphia y cubos de plátano maduro tatemado.

\$22.000

ARETACOS

TACOS DE AREPA DE MAÍZ AMARILLO ^{X2 UND}

• Con Huevos pericos y suero.
• Con pollo acevichado panela y suero.
• Con sobrebarriga y tatemada.

\$16.000
\$18.000
\$22.000

AREPA DE HUEVO DE CODORNIZ

BASE DE AREPITAS DE MAÍZ AMARILLO ^{X2 UND}

• Con hogao y suero.
• Con pollo acevichado y suero.
• Con sobrebarriga y aguacate.

\$15.000
\$18.000
\$22.000

CARIMAÑOLAS

DE YUCA Y MAÍZ RELLENAS DE QUESO ^{X3 UND}

• Con huevos, hogao y suero.
• Con panceta acevichada y crema de campo.
• Con asado de tira, suero y chalaquita.

\$20.000
\$24.000
\$28.000

MADURO ASADO

BASES DE PLÁTANO MADURO

ASADO AL CARBÓN ^{X2 UND}

• Con bocadillo y mix de quesos.
• Con chorizo de cerdo y hogao con panka.
• Con sobrebarriga, suero y chalaquita.

\$18.000
\$22.000
\$26.000

ENVUELTOS

ENVUELTOS DE MAZORCA

• Con asado de tira, huevo de codorniz pochado y maíz cancha.
• Con pollo acevichado, suero costeño y crocantes de maíz.
• Con huevos pericos, crocante de tocینeta y suero de maíz.

\$32.000
\$28.000
\$24.000

BASES DE TAMAL SANTANDERIANO

ROSTIZADOS SOBRE HOJA DE PLÁTANO ^{X4 UND}

• Mixto de huevo perico y pollo acevichado
• Mixto de huevo perico y sobrebarriga

\$26.000
\$28.000

TOSTADAS

ASADO DE TIRA

Con duxelle de setas, tomate Cherry y panela.

\$38.000

ATÚN O SALMÓN

Con ponzu de panela, rúgula, suero, crema de campo y huevo pochado.

• ATÚN
• SALMÓN

\$34.000
\$40.000

BURRATA

Con maíz choclo, rúgula, tomate Cherry y queso Paipa.

\$40.000

DIP DE AGUACATE

Con suero, maíz crocante, rocoto y portobello asado.

*Pidela con tocینeta

\$28.000

\$32.000

JAMÓN

Con queso crema, mermelada de uchuva y carambolo, ensaladilla cítrica y maní garrapiñado.

\$30.000

PANCETA ACEVICHADA

Con crema de campo, huevo pochado, suero y tomates tatemados.

\$36.000

SANGUCHES

Todos acompañados de papa criolla con focaccia y queso Paipa

ASADO DE TIRA

Con rúgula, duxelle de setas, queso Paipa y ensaladilla cítrica.

\$42.000

POLLO CON PIÑA

BBQ, queso mozzarella, rúgula, tocینeta y aguacate.

\$40.000

VEGETARIANO

Con tomates asados, rúgula, portobello apanado y mozzarella.

\$38.000

SALMÓN ROSTIZADO

Con salsa provenzal, aguacate, suero y melao de balsámico.

\$44.000

LOMO CON TOCINETA

Duxelle de setas, setas, rúgula y queso Paipa.

\$44.000

HUEVOS Y TOCINETA

Omelette con queso Paipa y setas salteadas, tocینeta, aguacate y queso mozzarella.

\$38.000

HUEVOS

HUEVOS PERICOS

Con suero y arepa de maíz.

\$16.000

• Con setas y queso Paipa

\$20.000

• Con chorizo maduro y queso Paipa

\$22.000

TEXTURAS DE HUEVO

Tortilla con chorizo, maíz y maduro, envuelto en tocینeta, con salsa tatemada y pan de maíz.

\$22.000

HUEVOS DE LA TIERRA,

Tortilla con chorizo, cebolla, maíz y maduro con suero y arepa de maíz.

\$20.000

HUEVOS NAPOLITANOS

Con crema de tomates y queso, omelette con queso Paipa, portobello laminado y rúgula.

\$24.000

OMELETTE

Acompañados con pan de maíz.

• Con tocینeta, tomate perla y cremoso de queso.

\$22.000

• Con pollo en cremoso de setas y crema de campo.

\$26.000

• Con camarón, hogao, salsa golf y queso Paipa.

\$28.000

HUEVOS MEXICANOS

Con salsa tatemada con hogao, maíz choclo, cubos de aguacate tatemados, suero, totopos y huevo frito.

\$24.000

HUEVOS BENEDICTINOS

Espárragos, setas, holandesa con hogao, pan de masa madre.

• Tocینeta

\$28.000

• Salmón

\$34.000

CACEROLA CON HUEVOS FRITOS

Maíz choclo, setas y plátano maduro en cremoso de hogao, queso Paipa y suero costeño, acompañado de pan.

• Chorizo

\$28.000

• Panceta

\$32.000

CACEROLA CON VEGETALES Y HUEVO FRITO

Mazorca baby, setas, papa criolla y plátano maduro en cremoso de hogao, con queso Paipa y melao.

\$26.000

CREPES DE PAN DE YUCA

• Con huevos revueltos con hogao, jamón y cremoso de setas.
• Con pollo en cremoso de setas, quinoa crocante y suero.

\$36.000
\$40.000

• Con lomo, maduro y maíz, con ensaladilla y napolitana.

\$44.000

DESAYUNO DE LA TIERRA

CALENTADOS

TODOS LOS CALENTADOS VAN CON AREPA DE MAÍZ AMARILLO Y HUEVO FRITO

CALENTADO CRIOLLO Con panceta, chorizo, maíz, maduro y frijol bola roja.	\$38.000
CALENTADO DE SOBREBARRIGA Frijol cabecita negra, maduro, maíz y chips de papa nativa.	\$40.000
CALENTADO CON ASADO DE TIRA Setas, maduro y frijol bola roja.	\$42.000

POSTRES

WAFFLE DE PAN DE YUCA • Con mora, arequipe y guayaba. • Con Nutella, arequipe, banano y arándanos.	\$20.000 \$24.000
VOLCÁN DE AREQUIPE Con helado.	\$22.000
SUSPIRO TIERRA Semifrío de arequipe y frutos rojos encostrado en crumble y espuma de kumis.	\$22.000
MERENGÓN Con crema de guanábana, salsa de frutos rojos, espuma de arequipe, frutos rojos y tejas de merengue.	\$22.000
PASIÓN FLORIDEÑA Torta tres leches con oblea de arequipe, frutos rojos y espuma de kumis.	\$22.000
TORTA CHOCOLATE Bizcochuelo con texturas de chocolate, relleno de arequipe y helado de arequipe.	\$22.000

BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE con mermeladas y Chocolatina Jet.	\$14.000
MILO con mermeladas y chokis.	\$14.000
CAPPUCCINO O LATTE EXPRESSO	\$8.000
AMERICANO	\$7.000
INFUSIONES DE LA CASA	
FRUTOS ROJOS	\$4.000
HIERBAS DE LA HUERTA	\$4.000
INFUSIÓN TROPICAL	\$4.000
TÉ DIOSA MATCHA	\$8.000
CHAI DIOSA ESMERALDA	\$8.000
CAFÉ FINCA	x2 Tazas \$14.000
PRENSA FRANCESA	x2 Tazas \$9.000 x4 Tazas \$19.000
*Adiciones 1 oz	
BAILEYS	\$8.000
AMARETTO DISARONNO	\$9.000
LICOR DE CAFÉ 8	\$10.000
FRANGELICO	\$9.000
LICOR 43	\$9.000

BEBIDAS FRÍAS

MILO	\$12.000
COLD BREW	\$10.000
FRAPPUCCINO BAILEYS	\$17.000
FRAPPUCCINO	\$10.000

JUGOS REFRESCANTES

FRUTOS ROJOS Corozo, mora, arándanos, frambuesa, fresa.	\$14.000
FRUTOS AMARILLOS Mango, gulupa, lulo, naranja, piña, banano.	\$14.000
LIMONADA DE COCO Lecherita, leche Klim.	\$15.000
COROZO & NARANJA.	\$15.000
NARANJA O MANDARINA	\$14.000
AGUA DE PANELA Panela, Maracuyá, Limón, Hierbabuena Jengibre.	\$14.000
SALPICÓN DE BAUDILIA Lulo fresco, guanábana, frapeado de mora, lecherita y hierbabuena.	\$20.000

MIMOSAS

MIMOSAS TIERRA La Guarería, Ginger Ale y zumo de limón mandarino. • Guaroza • Guaracuyá • Guarango • Guarucha • Guaijoa • Guamora	\$26.000
MIMOSAS Vino espumoso y extracto de fruta, juniper rose. • Mandarina • Naranja • Sandía • Liches • Arándanos • Corozo	\$25.000
PUNCH TIERRA Botella de vino espumoso, La Guarería mango, Blend de cítricos. • Liches • Corozo • Sandía	\$110.000

CÓCTELES

CORONA 75 Tanqueray, limón y sirope, terminado con Corona Tropical.	\$26.000
APEROL SPRITZ Aperol, soda, vino espumoso.	\$28.000
CARAJILLO 43 Licor 43, gotas de aguardiente, café expreso.	\$25.000
CARTAGENA FIZZ La Guarería Corozo, cordial de piña, zumo de limón mandarino, zumo de limón, terminado con un soda.	\$44.000
BLODDY MARY Ketel One, clamato, sal, tajin, zumo de limón.	\$30.000

DIPONIBLE ÚNICAMENTE
SABÁDOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
DE 8:30 AM. A 11:00 AM.

RESERVAS: 322 3622726
Te invitamos a reservar a través de:
<https://tierra.precompro.com/select>

@tierrarestaurante



Menú digital Tierra

TIERRA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS.