TIERRADENTRO

CAFÉ & CO.

WWW.TIERRADENTROCAFE.COM

TIERRADENTRO CAFÉ & CO

En Tierradentro entendemos lo importante que es mantener viva la cultura del café.
Que los lugares con alma aún tienen un público que busca sitios acogedores y reales.
Nosotros por medio del café podemos recrear esa experiencia, brindándoles con calor humano la tranquilidad y comodidad que desean para tener una charla amena o contemplar ideas entre lo natural.

NUESTRO CAFÉ

El Café que estás consumiendo proviene de micro-lotes del Macizo Colombiano.
Trabajamos con pequeños y medianos caficultores que, al igual que nosotros, están comprometidos para garantizar calidad en cada uno de los procesos.
De tal forma, llevamos a cabo un desarrollo intuitivo, delicado y riguroso. Para que al final puedas disfrutar esa taza de café por la que nos destacamos los Colombianos.

ORIGEN ÚNICO

CAFÉ COLOMBIANO DE MICROLOTES

MÉTODOS DE PAGO: EFECTIVO Y DATAFONO
PAGO CON TARJETA A PARTIR DE UNA COMPRA IGUAL O MAYOR A $ 20.

CAFÉ CALIENTE

ESPRESSO	$ 7
ESPRESSO DOBLE	$ 8
AMERICANO	$ 8.5
LONG BLACK	$ 8.5
MACCHIATO	$ 8.5
CAFÉ VIENÉS	$ 12
CAFÉ LATTE	$ 12
CAPPUCCINO	$ 12
FLAT WHITE	$ 12
MOCACCINO	$ 15,5
CARAJILLO	$ 18
IRLANDÉS	$ 24.5
ADICIÓN DE ESENCIA	$ 5.2

(15 ml) Vainilla –Caramelo
Chai Latte – Amaretto

MINI-CATA DE CAFÉ ..... $ 61 (4 PER.)
Análisis sensorial de nuestro café
En 20 min. (Disp. Sábados-Domingos).

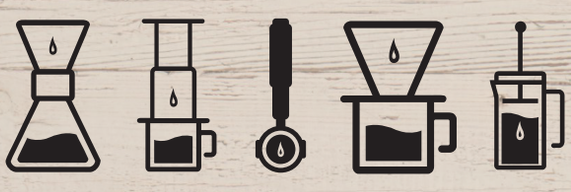
ADICIONES

Leche Vegetal	$ 5.2
Leche Entera	$ 3.9
Crema Chantilly	$ 5

CAFÉ FRÍO

ESPRESSO TONIC	$ 13.5
ICED LATTE	$ 13.5
AFFOGATO	$ 13.5
ICED MOCCA	$ 14.5
GRANIZADO DE CAFÉ	$ 14.5
TROPICAL	$ 18.5
FRAPPÉ DE CAFÉ	$ 20
COLDBREW	$ 15.5
COLDBREW LATTE	$ 17.2
COLDBREW TONIC	$ 18
COLDBREW SPRITZ	$ 21.5
COLDBREW PASSION	$ 21.5
COLDBREW VALLUNO	$ 21.5

MÉTODOS



CAFÉ ESPECIAL

	X2 Tazas	X4 Tazas
AEROPRESS	$ 17.5	
PRENSA	$ 21	$ 27
DRIPPER	$ 23	$ 30
CHEMEX	$ 23	$ 31

TÉ Y OTROS

TÉ EN AGUA	$ 10
TÉ EN LECHE	$ 13
TÉ FRÍO	$ 13
AROMÁTICA	$ 7.2
CHOCOLATE ARTESANAL	$ 17

Se sirve con queso doble crema

CAFÉ PARA LLEVAR

½ LIBRA CAFÉ DE LA CASA	$ 27
1 LIBRA CAFÉ DE LA CASA	$ 39
½ LIBRA CAFÉ ESPECIAL	

Pregunta por las variedades de temporada

ENTRADAS

Vegetariano Picante Nueces

ARRACACHAS ..... $ 21.5

PLATANITOS ..... $ 17

SOPA DE TOMATE ..... $ 27
Queso mozzarella, crema de leche, parmesano y pan artesanal (opción de pollo +$5 (80gr) y aguacate +$2.5)

BRUSCHETTAS ..... $ 34.5
- **Serrano**: Jamón serrano, rúgula, salsa de quesos y cebolla, en pan tostado.
- **Basilicas**: Tomates cherrys flameados, albahaca crocante con ajo y queso philadelphia en pan tostado.
- **Salmón**: Salmón ahumado, alcaparras fritas, hinojo y crema agria en pan tostado.

BRUSCHETTA ITALIANA ..... $ 27
Pan de la casa, tomate, albahaca, ajo, aceite de oliva y reducción de balsámico de la casa.

CHAMPIÑONES GRATINADOS ..... $ 41
Champiñones gratinados con pimentón, albahaca, queso mozzarella, parmesano y pan artesanal (opción de carnes + $5).

TABULE DE QUINOA ..... $ 34.5
Quinoa, tofú, pepino, pimentón, cebolla, tomate y perejil acompañado de platanitos.

TABLA EL VIAJERO ..... $ 55
Pan ciabatta, aceitunas, hummus, babaganoush, tomate flameados, pimentón asado, queso y salsa pesto.

TABLA DE QUESOS ..... x2 ..... $ 55 x4 ..... $ 95
Cuatro variedades de queso, aceitunas, salami y jamón con pan artesanal.

ENSALADAS

TIERRADENTRO ..... $ 35.5
Pollo o jamón, lechuga, tomate cherry, queso parmesano, ajonjolí y champiñones salteados con queso azul.

BUENA VIDA ..... $ 39
Pollo, lechuga, aguacate, queso mozarella, almendras, semillas de chía, miel mostaza y tomate cherry (opción tofú en vez de pollo).

COBB ..... $ 41.5
Pollo, tocineta, huevo duro, tomate cherry, aguacate, lechuga, aceite de ajonjolí, queso azul, ajonjolí y queso mozzarella.

PASTAS

NAPOLITANA ..... $ 36.5
Pasta penne, crema de leche, salsa napolitana, parmesano, opción de champiñones o pollo y pan artesanal.

PRIMAVERA ..... $ 39
Pasta penne, pollo teriyaki, ajonjolí, aceitunas, queso mozzarella, mango, tomate cherry, parmesano y salsa napolitana
(La pasta se sirve fría).

TIERRADENTRO ..... $ 42
Pasta penne, tocineta, pimentón, tomate, champiñones salteados, aceitunas, salsa de la casa, queso parmesano y pan artesanal.

ALL OLIO ..... $ 35.5
Pasta penne, queso peper jack, aceite de oliva, tomate cherry, albahaca y queso parmesano. Servido con porción de pan artesanal.
(Opción de Proteína + $5, Pollo - Chorizo Español - Tocineta - Tofú).

SÁNDWICHES - WRAPS

Vegetariano Picante Nueces

SÁNDWICH TIERRADENTRO ..... $ 43
Pan artesanal, chorizo español, aceitunas, tomate, queso crema, hummus y salsa pesto. servido con salsa de la casa y platanitos.

SÁNDWICH MÓNACO ..... $ 43.5
Pollo y champiñones en salsa de pera y queso azul, con almendras y rugula, con reducción de vinagre balsámico, acompañado de yuquitas.

SÁNDWICH POMPEYA ..... $ 42
Chorizo español en salsa napolitana picante, con mix de lechuga y dos tipos de quesos. Acompañado de yuquitas.

SÁNDWICH DE ALBÓNDIGAS ..... $ 50
Pan artesanal, 400 gr de albóndigas con salsa napolitana de la casa, queso mozzarella, parmesano y albahaca. Servido con salsa de la casa y platanitos.

SÁNDWICH SERRANO ..... $ 40
Pan artesanal, jamón serrano, rúgula, tomates cherry, queso mozzarella, salsa de cebolla, reducción de balsámico. Servido con salsa de la casa y platanitos.

SÁNDWICH CAPRESSE ..... $ 35.5
Pan artesanal, queso mozzarella, albahaca, tomate, salsa pesto, aceite de oliva y balsámico. Servido con salsa de la casa y platanitos.

SÁNDWICH DE BERENJENAS ..... $ 41
Pan artesanal, berenjenas marinadas, aceitunas moradas, aguacate, pimentón escalivado, salsa de cebolla y salsa pesto. Servido con salsa de la casa y platanitos.

MIXTO
SÁNDWICH ..... $ 41 **WRAP** ..... $ 37
Pan artesanal o tortilla de trigo, 130 gr de pollo, jamón, salami, queso mozzarella, lechuga, tomate y cebolla caramelizada. Servido con salsa de la casa y platanitos.

POLLO
SÁNDWICH ..... $ 37 **WRAP** ..... $ 34.5
Pan artesanal o tortilla de trigo, 140 gr de pollo, queso mozzarella, lechuga, tomate y cebolla caramelizada. Servido con salsa de la casa y platanitos.

SÁNDWICH DE ATÚN ..... $ 39
Pan artesanal, atún con mayonesa, cebolla, lechuga, tomate y queso mozzarella. Servido con salsa de la casa y platanitos.
(opción de chorizo español +$ 5).

WRAP VEGETARIANO ..... $ 37
Tortilla de trigo, tofú salteado con salsa teriyaki, lechuga, maíz tierno, tomate, aguacate, champiñones, pimentón y queso mozzarella. Servido con salsa de la casa y platanitos.

HAMBURGUESA MINI ..... x1..... $ 28 x2..... $ 48
Pan artesanal, 80 gr de pastel de carne, tocineta, queso colby jack, cebolla morada, lechuga, tomate, con salsa artesanal de pepinillos. Servido con salsa de la casa y platanitos.
(Opción de jalapeños + $ 1.5 - Opción queso Holandés o Azul + $6).

TIERRADENTRO CAFÉ & CO

COCTELES DE LA CASA

OLD FASHIONED COFFEE Espresso, whiskey, licor de café, triple sec., angostura con limón y soda.	$ 41	**$ 52.5**
COFFEE MARTINI Espresso, vodka y licor de café.	$ 41	**$ 49**
WHITE RUSSIAN Espresso, vodka, licor de café y crema de leche.	$ 41	**$ 52.5**
COLDBREW MOJITO	$ 43.5	

COCTELES

		LICOR PREMIUM
LONG ISLAND ICED TEA Vodka, tequila, gin, ron, triple y Coca-cola.	$ 47.7	
GIN AND TONIC Ginebra, agua tónica y limón.	$ 45.5	**$ 55.5**
MOJITO Ron, limón, azúcar y soda.	$ 38.5	**$ 50**
COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, jugo de arándanos y limón.	$ 38.5	**$ 48.5**
TEQUILA SUNRISE Tequila, naranja y granadina.	$ 38.5	**$ 49**
MARGARITA Tequila, triple sec y limón.	$ 40	**$ 51.5**
ORGASMO Crema de whiskey, licor de café y amaretto.	$ 38	
MARTINI Dry vermouth y ginebra.	$ 45.5	**$ 55.5**
CAIPIROSKA Vodka, limón y azúcar	$ 34	**$ 45**
NEW YORK SOUR Johnny Walker, vino tinto y sirope de la casa.	$ 38.5	**$ 50**
PADRINO Whiskey y amaretto.	$ 44.5	**$ 55.5**
MANHATTAN Whiskey, vermouth rosso y gotas amargas.	$ 46	**$ 54**
CUBA LIBRE Ron con Coca-Cola.	$ 34.5	**$ 46.5**
DESTORNILLADOR Vodka y jugo de naranja.	$ 29	**$ 39**
BLOODY MARY Vodka y zumo de tomate.	$ 32	**$ 42**
MIMOSA Vino espumoso y jugo de naranja.	$ 27	

LICORES

	SHOT 2oz	BOTELLA
HECHICERA	$ 43	$ 399
GLENFIDDICH	$ 34.5	$ 345
1800 REPOSADO	$ 34.5	$ 372
HENDRICKS	$ 34.5	$ 380
KETEL ONE	$ 34.5	$ 270
OLD PARR	$ 31	$ 240
BUCHANANS	$ 31	$ 260
HABANA CLUB 7	$ 28.5	$ 173
JÄGERMEISTER	$ 28.5	$ 170
GIN TANQUERAY - JACK DANIELS	$ 28.5	
JHONNIE WALKER - JAMESON	$ 27	
BAILEYS	$ 21.5	$ 140
ABSOLUTE - JOSE CUERVO	$ 21.5	
RON CALDAS	$ 19	

CERVEZA

CERVEZA ARTESANAL LOCAL ..... $ 18.5
(A Disponibilidad)
CLUB COLOMBIA ..... $ 13
BBC ..... $ 16
POKER ..... $ 11
AGUILA LIGHT ..... $ 11
CORONA ..... $ 16

VINO

COPA DE VINO DE LA CASA ..... $ 30
LIMONADA DE VINO (Copa 500 ml).. $ 27
VINO DE VERANO (Copa 500 ml) ..... $ 33.5
VINO DE VERANO (Jarra) ..... $ 125
SANGRIA Tinto o Blanco ..... $ 43
(Copa 500ml)
SANGRIA Tinto o Blanco ..... $ 160
(Jarra)
CUENCA ..... $ 94

FINCA LAS MORAS ..... $ 122
Cabernet
INTIS (Botella)..... $ 103
Chardonnay - Chenin - Malbec – Merlot
SOL DE CHILE (Botella)..... $ 128
Carmenere - Sauvignon Blanc
MINA VELHA (Botella) ..... $ 172
Sauvignon (Portugal)
CASAL GARCIA (Botella) ..... $ 172
White Wine (Portugal)

BEBIDAS

SODAS ITALIANAS 500ml

Sodas de la casa con ingredientes naturales.

AGREGA SHOT DE VODKA ..... $ 21.5
FLOR DE JAMÁICA ..... $ 22
NARANJA ..... $ 22
FRESA ..... $ 22
MARACUYÁ ..... $ 22
CURAZAO ..... $ 22
MIEL JENGIBRE ..... $ 23.5
CAFÉ ..... $ 23.5

MALTEADAS 500ml

VAINILLA O CHOCOLATE ..... $ 20
CAFÉ ..... $ 22.5
MOCCA ..... $ 22.5
FRUTAS ..... $ 23.5
Mango, Fresa, Mora, Guanábana, Lulo, Maracuyá.

LIMONADAS 500ml

NATURAL ..... $ 14.5
SABORES ..... $ 17.5
Cereza, Hierbabuena o Coco

SMOOTHIES 500ml

Mango, Fresa, Mora, Guanábana, Lulo, Maracuyá.

AGUA ..... $ 16
LECHE ..... $ 18
LECHE VEGETAL ..... $ 20

KOMBUCHA ..... $ 15.5
VASO DE AGUA ..... $ 0
Por no utilizar plástico te regalamos el agua.
SODA ..... $ 8
AGUA EN BOTELLA / CON GAS .... $ 8

POSTRES

BOLA DE HELADO ..... $ 7.2
TORTA DE ZANAHORIA ..... $ 10
TORTA VEGANA ..... $ 11
TORTA DE CHOCOLATE ..... $ 11.5
LEMON PIE ..... $ 13
TENTACIÓN DE CHOCOLATE ..... $ 12
CHEESECAKE ..... $ 13
Agraz - Chocolate - Arequipe
TIRAMISÚ O CHOCO-PIÑA ..... $ 13

MÉTODOS DE PAGO: EFECTIVO Y DATAFONO
PAGO CON TARJETA A PARTIR DE UNA COMPRA IGUAL O MAYOR A $ 20.

MÁS DE NOSOTROS:

Carrera 12 # 2 – 81 San Antonio
tierradentrocafe

Km. 4 Vía Cristo Rey
tierradentrocafe_laslomas

www.tierradentrocafe.com
Reservas: 305 4445097