



TIERRA DEL CAFÉ
Specialty Coffee, Drinks & Food[®]

Bocas

CAZUELA DE PULPO — \$6.900

Pulpo en trozos acompañado con papa mini, aceitunas negras, tomate cherry en una salsa menier, salsa de chile morrón y alioli de culantro coyote.

PAPAS TRUFADAS — \$8.250

Papas a la francesa con duxelle de hongos trufados, parmesano y aceite de trufa.

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO — \$8.250

Jamón Ibérico acompañado de encurtidos de la casa y pan con tomate.

MONTADITOS DE TRUCHA — \$9.950

Rebanadas de pan baguette, conjunto de encurtidos, trucha curada y alioli de culantro.

PRENSADITA DE CARNE — \$5.950

Carne en salsa y queso, entre dos tortillas de maíz palmeadas.

YUCA FRITA — \$4.500

Orden de yuca frita, servida con encurtido de cebolla.

CAZUELA DE POLLO — \$6.500

Caldo de pollo semipicante, pollo y vegetales mini.

ALMEJAS BLANCAS — \$5.450

A las brasas con limón y sal chipotle.

PATACONES DE LA CASA — \$7.500

Patacones acompañados de una orden de cremoso de aguacate, pico de gallo y carne en salsa.

HUMMUS CON FOCACCIA — \$8.500

Hummus de la casa con aceitunas negras, arúgula, marañón tostado y aceite de oliva. Acompañado con focaccia.

Ensaladas

MÍSTICA DE GRANOS — \$5.500

Hojas de la huerta, garbanzos fritos, mix de granos, quinoa tostada, granola keto y amaranto inflado acompañado con aderezo de ajada gallega.

ENSALADA DE TRUCHA CURADA — \$7.950

Hojas de la huerta, trucha curada, mix de encurtidos, tomate cherry, queso chèvre, reducción balsámica y aceite de oliva.

ENSALADA TROPICAL — \$6.000

Hojas de la huerta, naranja, marañón tostado, hinojo encurtido, mango y prosciutto. Aderezado con miel de abeja y reducción balsámica.

Entradas Frías

TIRADITO DE ATÚN — \$8.650

Lascas de atún marinado en salsa de aminos, miel de abeja y ajonjolí, con un mix de semillas, reducción de tamarindo, semillas de girasol garapiñadas y jalapeño.

CEVICHE DE DORADO — \$7.000

Lascas de dorado, leche de tigre, cebolla morada, aguacate en trozos, vinagreta de limón y culantro. Acompañado con chips de plátano.

CEVICHE DE CAMARÓN — \$7.500

Camarones juveniles, leche de tigre, aguacate, cebolla morada, mayonesa semipicante y vinagreta de limón. Acompañado con chips de plátano.

CEVICHE VEGANO — \$6.500

Zucchini, tomate cherry, garbanzos fritos, cebolla morada, aguacate, leche de tigre vegana e hinojo encurtido. Acompañado con chips de plátano.

BURRATA — \$9.950

Burrata de búfala con pesto de tomate, chiles asados, reducción balsámica, semillas de girasol garapiñadas y arúgula.

TARTAR DE PEJIBAYE — \$6.900

Pejibaye, cebolla morada, ralladura de limón, manzana picante, alioli de culantro coyote y chayote encurtido. Acompañado de pan.

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES — \$18.900

Combinación de quesos y fiambres de la casa, acompañados de frutos secos, pan baguette y encurtidos.

Gallos

GALLOS DE ENTRAÑA — \$8.500

Tortillas palmeadas, fajitas de entraña, aguacate y cebolla morada encurtida. Acompañados de ensalada criolla o papas fritas.

GALLOS DE CARNE EN SALSA — \$7.500

Tortillas palmeadas, carne en salsa, cremoso de aguacate y cebolla morada encurtida. Acompañados de ensalada criolla o papas fritas.

GALLOS DE POLLO — \$6.500

Tortillas palmeadas, pollo aderezado con ajada gallega, sobre una cama de crema de palmito y chiles asados. Acompañados de ensalada criolla o papas fritas.

GALLOS DE DORADO — \$7.500

Tortillas palmeadas, dorado empanizado, salsa tártara, cebolla encurtida y chiles asados. Acompañados de ensalada criolla o papas fritas.

GALLOS VEGANOS — \$5.500

Tortillas palmeadas y mezcla de vegetales horneados (zucchini, berenjena y chile dulce). Acompañados de ensalada criolla o papas fritas.

Platos Fuertes

GUACHO DE MARISCOS — \$9.950

Arroz caldoso, pescado, almejas blancas, camarones y pulpo, cocinado en leche de coco y aceite de chile panameño.

RISOTTO DE CARNE — \$15.900

Arroz arborio, cebolla caramelizada, cocinado en caldo de res, mantequilla de chimichurri, acompañado de lomito y queso chèvre.

PASTA AL PESTO — \$10.900

Pasta de maíz, pesto de la casa, camarones o trucha curada.

PASTA BOLOGNESE — \$12.900

Pasta de maíz con carne Angus y tocineta en salsa pomodoro.

PASTA SICILIANA — \$12.900

Pasta de maíz, champiñones salteados con tocineta, leche de marañón y parmesano.

MILANESA DE POLLO — \$8.500

Pechuga de pollo, concentrado de pomodoro, queso mozzarella de búfala y puré de papa.

CHORIZO ARAJO — \$7.500

Chorizo de cerdo, papas crocantes y pomodoro especiada.

CHORIZO VEGANO — \$8.500

Chorizo vegano, papas crocantes y pomodoro especiada.

PULPO A LA GALLEGA — \$14.500

Pulpo a la parrilla, papas crocantes, mayonesa de ajada gallega, mojo de aguacate y avellana, cebolla morada encurtida y ajada gallega.

COSTILLA DE CERDO — \$13.000

Costillas de cerdo con una cocción de 6hrs en horno de leña, bañadas en salsa BBQ de café, acompañada de yuca frita y ensalada de coleslaw.

HAMBURGUESA SMASH — \$13.900

Doble torta de carne Angus, cebolla grillada, mermelada de tocino, arúgula, duxelle de hongos trufados y queso mozzarella de búfala. Acompañado con papas fritas.

HAMBURGUESA TIERRA DEL CAFÉ — \$9.500

Torta Angus, tocineta, hojas verdes, tomate a la parrilla y queso mozzarella de búfala. Acompañado con papas fritas.

HAMBURGUESA DE POLLO — \$8.500

Pollo empanizado, arúgula, mayonesa picante, cremoso de aguacate, pepinillos y cebolla encurtida. Acompañado con papas fritas.

HAMBURGUESA VEGANA — \$14.500

Tomate grillado, hongo portobello relleno de duxelle de hongos trufados y queso vegano. Acompañado con papas fritas.

Al Fuego

LOMITO (250g)	—	\$17.900
RIBEYE (350g)	—	\$32.900
ENTRAÑA (250g)	—	\$19.900
NEW YORK STEAK (250g)	—	\$14.900
CHURRASCO (300g)	—	\$12.900
PALETA DE CERDO	—	\$9.900
TRUCHA AL HORNO	—	\$9.500
ATÚN SELLADO	—	\$9.500
RÓBALO	—	\$11.900
PULPO	—	\$14.900
POLLO ASADO	—	\$7.900



Acompañamientos a elegir

-Papas crocantes	—	\$2.500	-Patacones	—	\$3.750
-Puré de camote	—	\$3.500	-Arroz jardinera	—	\$2.900
-Puré de papa	—	\$2.900	-Vegetales salteados	—	\$3.100
-Papas fritas	—	\$3.500	-Ensalada tropical	—	\$3.100
-Papas trufadas	—	\$7.500	-Plátano en almibar	—	\$2.500
-Espárragos	—	\$3.900	-Aguacate	—	\$1.500

Pizza a la Leña

MARGARITA — \$8.500

Tomate horneado y albahaca.

PROSCIUTTO — \$10.500

Prosciutto, hongos horneados y arúgula.

DIÁVOLO — \$9.500

Salami picante, chile de la casa y arúgula.

VEGETALES — \$8.500

Mezcla de zucchini, berenjena, chile morrón y queso chèvre.

JAMÓN — \$8.500

Jamón cotto y queso mozzarella de búfala.

TROPICAL — \$9.500

Piña, tocineta y cebolla morada.

PIZZA DE TRUCHA — \$13.900

Trucha curada, pesto, reducción balsámica y arúgula.

PIZZA DE CAMARONES — \$13.900

Salsa alfredo con leche de marañón, camarones, cebolla morada, parmesano, reducción balsámica y arúgula.

FOCACCIA CON HUMMUS — \$8.500

Focaccia, hummus de la casa con aceitunas negras, marañón tostado, arúgula y aceite de oliva.

CAMBIÁ EL QUESO DE TU PIZZA POR QUESO BURRATA O QUESO VEGANO POR \$2.000 ADICIONALES

Para Cafetear

TOSTADA DE PROSCIUTTO — \$6.500

Tostada con mix de lechuga, pesto, queso chèvre y prosciutto.

Acompañado con papas fritas.

TOSTADA DE VEGETALES — \$5.500

Tostada con mix de lechuga, queso chèvre y vegetales asados.

Acompañado con papas fritas.

CROQUE-MONSIEUR — \$6.500

Pan brioche de la casa con jamón cotto, cubierto de huevo, queso parmesano y mozzarella.

Acompañado con ensalada.

CREPA TIERRA DEL CAFÉ — \$6.500

Crepa al horno, rellena de dulce de leche de cabra, almendra rebanada, cremoso de café y frutas.

CREPA DULCE VEGANA — \$8.500

Crepa al horno, rellena de dulce de leche de almendra, almendra rebanada, cremoso de café y frutas.

TOSTADAS FRANCESAS — \$6.500

Tostadas de pan brioche acompañado de compota de frutos rojos, cremoso de café, dulce de leche de cabra y frutas.

PLÁTANO GRATINADO — \$4.500

Plátano al horno con mermelada de guayaba y queso mozzarella gratinado.

¡VISITÁ NUESTRA VITRINA DE POSTRES!

Café

Sencillo Doble

✦ ESPRESSO	\$1.500	\$1.850
✦ CORTADO	\$2.500	\$2.850
✦ AMERICANO	\$2.500	\$2.950
✦ CAPPUCCINO	\$2.950	\$3.250
✦ LATTE	\$3.250	\$3.500
✦ MOCHACCINO	\$3.500	\$3.750
✦ FLAT WHITE	\$3.500	
✦ ICED CAPPUCCINO	\$2.900	

Filtrados

✦ KATURRA

✦ CHORREADOR

✦ V60

✦ BLOOM

✦ CHEMEX

✦ AEROPRESS

✦ PRENSA FRANCESA

✦ COLD BREW

✦ ICED JAPANESE

¡Preguntá por nuestras variedades de café de especialidad!

☼ — \$3.500

☼ ☼ — \$4.000

☼ ☼ ☼ — \$4.500

Bebidas Calientes

INFUSIONES HERBALES — \$2.000

- ✦ Guanábana.
- ✦ Níspero y guayaba.
- ✦ Guayaba y especias.
- ✦ Manga y fresa.
- ✦ Piña y jengibre.
- ✦ Limón y mandarina.
- ✦ Manzanilla, menta, jengibre y guayaba.

AROMÁTICAS — \$3.200

Endulzadas con sirope y limón:

- ✦ Frutos Rojos.
- ✦ Frutos Amarillos.
- ✦ Jengibre, miel y limón.

TÉ CHAI — \$2.800

TÉ MATCHA — \$2.800

GOLDEN MILK — \$2.800

CHOCOLATE CALIENTE — \$2.800

(EL CHOCOLATE SE PUEDE SOLICITAR CON O SIN DULCE)



TODOS NUESTROS PLATOS SON LIBRES DE GLUTEN

Smoothies

WILD BERRY — \$2.950

Batido de fresa, mora, semillas de chía y menta.

TROPICAL PARADISE — \$2.950

Combinación de maracuyá, mango, banano, piña, jengibre e hierbabuena.

BUTTER MACA — \$3.250

Batido de banano, maca, mantequilla de maní y leche de almendra de la casa.

COCONUT DREAM — \$3.250

Leche de almendra con yogurt de coco y banano.

MAGIC DRAGON — \$3.250

Pitahaya, banano, maracuyá y mango.

SUPER GREEN — \$3.250

Jugo de naranja, piña, apio, pepino y perejil.

GOLDEN MILKSHAKE — \$3.250

Leche de almendra, banano, mango, golden milk y miel de abeja.

Jugos

-NARANJA	— \$2.850
-NARANJA, JENGIBRE Y ZANAHORIA	— \$2.850
-SANDÍA Y LIMÓN	— \$2.850
-PIÑA, APIO, KALE Y PEPINO	— \$2.850
-PIÑA, MANZANA, KALE, REMOLACHA Y JENGIBRE	— \$2.850

CONSULTAR DISPONIBILIDAD

Gaseosas

-COCA COLA ORIGINAL	— \$2.500
-COCA COLA SIN AZÚCAR	— \$2.500
-CÁNADA DRY GINGER ALE	— \$2.500
-CÁNADA DRY CLUB SODA	— \$2.500
-FANTA KOLITA	— \$2.500
-FANTA NARANJA	— \$2.500
-FRESCA TORONJA	— \$2.500

Té Frío

-HATSU TÉ NEGRO Y JUGO DE LIMÓN	— \$2.850
-HATSU DE FRUTOS ROJOS	— \$2.850
-HATSU DE TÉ BLANCO, GRANADA	— \$2.850
-HATSU DE MANGOSTINO	— \$2.850
-HATSU DE CARAMBOLA Y FLOR DE LOTO	— \$2.850
-HATSU DE YUZU Y MANZANILLA	— \$2.850
-TROPICAL TÉ LIMÓN	— \$2.850
-TROPICAL TÉ BLANCO	— \$2.850
-TROPICAL TÉ MELOCOTÓN	— \$2.850

Cervezas

+ Ambar CBD	— \$4.500
+ Bavaria Gold	— \$3.000
+ Bavaria Light	— \$3.000
+ Bavaria Masters	— \$3.000
+ Estrella Galicia Especial	— \$3.000
+ Heineken	— \$3.000

LIBRES DE GLUTEN

+ Ambar	— \$3.500
+ Daura	— \$3.000
+ Estrella Galicia	— \$3.000
+ Numu Liberiana	— \$3.500
+ Peroni	— \$3.000

Cervezas Artesanales

CIMARRONA FARACHIN - BLONDE — \$3.500

Suave y refrescante con aromas frutales y amargor medio. Vol 5.5%

CIMARRONA MALINCHE - WITBIER — \$3.500

Cerveza de trigo con cáscara de naranja y especias. Vol 5.5%

CIMARRONA BOTÁNICA - SAISON — \$3.500

Sabor frutal y ácido que aporta al tamarindo. Vol 5.5%

CIMARRONA DIABLITO - IPA — \$3.500

Cargada de lúpulo con sabores a frutas tropicales, maracuyá y guayaba; con amargor alto. Vol 5.5%

CIMARRONA VIEJO'E MONTE - IPA — \$3.500

IPA de temporada. NEIPA amarga para amantes del lúpulo. Vol 6.0%

ZOPILOTA - OATMEAL STOUT — \$3.500

Cerveza negra con aromas a chocolate y café. Contiene grandes cantidades de avena que le aportan cuerpo y textura. Vol 5.5%

SILENCIO EN LA CIUDAD — \$5.500

Añejada en barril de vino tinto. Compleja con aromas y sabores provenientes de la madera. Vol 5.5%

NUMU CHOROTEGA - IPA — \$3.500

India pale ale estilo americano color dorado intenso, aromas cítricos y frutales. Vol 6.0%

NUMU EDULIS - TROPICAL ALE — \$3.500

Ale crujiente, refrescante y ligeramente dulce. Hecha con lúpulos europeos y maracuyá de Costa Rica. Vol 4.5%

NUMU LAGER - HELLES — \$3.500

Una Helles Exportbier Lager dorada estilo alemán con dulzura equilibrada, sabor especiado a lúpulo y ligero amargor. Vol 4.2%

NUMU SABANERO - SAISON — \$3.500

Estilo de cerveza de origen Belga, color dorado, aroma especiado, sabor herbal fresco y frutal, cuerpo ligero y seco. Vol 5.0%

NUMU LIBERIANA - KÖLSCH — \$3.500

Estilo de cerveza alemán, color dorado, sabor suave al paladar, notas sutiles de miel y levemente afrutada. Cuerpo ligero y refrescante. Vol 4.0%

HIDROMIEL KRÖ — \$3.500

Destilado a base de miel de abeja. Libre de Gluten. Vol 10.0%

Mocktails

RED BERRIES SODA — \$3.850

Fresa, manzana roja, uva, mora,
jugo de limón y soda.

GOLDEN SODA — \$3.850

Maracuyá, mango, manzana verde,
jugo de limón y soda.

CITRUS MANGO SODA — \$3.850

Mango, jugo de limón y soda.

WATERMELON SODA — \$3.850

Jugo de sandía con un toque de limón y soda.

Cócteles de la Casa

MULA CRIOLLA — \$5.500

Cacique, espirulina, jugo de limón y ginger beer.

COYOTICO — \$7.500

Cas de luz, sirope simple, culantro coyote, jengibre y
jugo de limón.

PURPLE MEZCALITA — \$7.500

Mezcal, vino tinto, jugo de limón y sirope simple.

PASSION FOR FASHIONED — \$6.500

Whiskey, Sweet Vermouth, almibar de maracuyá,
jugo de limón y gotas amargas.

TERCIOPELO — \$7.500

Mezcal, Dry Vermouth y Ancho Reyes Verde.

CACAO OLD FASHIONED — \$7.500

Whiskey Skrewball, licor de café y gotas
amargas de cacao.

AL CHILE — \$7.500

Mezcal, jugo de naranja, limón mesino y
sirope simple.

LAVA VOLCÁNICA — \$7.500

Mezcal, tequila, Ancho Reyes Verde y Campari.

CERECITA SILVESTRE — \$6.500

Gin, Dry Vermouth y cereza maraschino.

ELIXIR DE LA REINA — \$7.500

Gin, Aperol y Dry Vermouth.

Coffee Cocktails

CARAJILLO — \$6.500

Espresso, Licor 43, whiskey y una pizca de canela.

IRISH COFFEE — \$6.800

Espresso, whiskey irlandés, sirope simple y
cremoso de café.

COFFEE TONIC — \$7.500

Gin, agua tónica y café de especialidad.

ESPRESSO MARTINI — \$7.500

Frangelico, ron blanco, espresso, sirope simple y
gotas amargas de chocolate.

Clásicos

MOJITO — \$5.500

Ron, soda, jugo de limón, hierbabuena y
sirope simple.

NEGRONI — \$6.000

Campari, gin y Sweet Vermouth.

OLD FASHIONED — \$5.500

Whiskey, gotas amargas y sirope simple.

MARTINI — \$5.500

Gin o vodka y Dry Vermouth.

MANHATTAN — \$6.500

Bourbon, Sweet Vermouth y gotas amargas.

DAIQUIRÍ — \$5.000

Ron blanco, jugo de limón y sirope simple.

MAI TAI — \$6.500

Ron blanco, ron oscuro, Triple Sec, Licor 43 Horchata,
Amaretto, jugo de naranja y jugo de limón.

PENICILINA — \$7.500

Whisky, limón y jengibre.

BLOODY MARY — \$5.500

Vodka, jugo de limón, tabasco,
Salsa Worcestershire, jugo de tomate, sal y pimienta.

COSMOPOLITAN — \$5.500

Vodka, Triple Sec, jugo de limón y jugo de cranberry.

TOM COLLINS — \$5.500

Gin, jugo de limón, sirope simple y soda.

PALOMA — \$5.500

Tequila, jugo de toronja y soda.

GIMLET — \$5.500

Gin, jugo de limón y sirope simple.

MOSCOW MULE — \$5.500

Vodka, jugo de limón, ginger beer y sirope simple.

AMERICANO — \$6.500

Campari, Sweet Vermouth y soda.

Gin & Tonics

GIN TONIC CLÁSICO — \$6.800

Clásico gin tonic de gin y agua tónica.

CALDERO DE BRUJAS — \$6.800

Gin, agua tónica y un refrescante toque de mora.

ORANGE ROSSO — \$6.800

Gin, Aperol, Sweet Vermouth y agua tónica.

MS. ROSEMARY — \$6.800

Gin, pepino, romero ahumado y agua tónica.

VERY BERRY — \$6.800

Gin, frutos rojos y agua tónica.

GIN TONIC CÍTRICO — \$6.800

Gin, jugo de limón y agua tónica.

POMP & WHIMSY TONIC — \$7.500

Licor de gin, jugo de limón y agua tónica.

Clásicos Modernos

PORNSTAR MARTINI — \$6.500

Vodka, licor Passoa, espumante, jugo de limón, maracuyá y un toque de vainilla.

ROB ROY — \$8.500

Whisky, Sweet Vermouth y gotas amargas.

RUM FASHIONED — \$6.500

Ron, gotas amargas y sirope simple.

BOULEVARDIER — \$8.500

Faccia Brutto Aperitivo, Bourbon y Sweet Vermouth.

FERRARI — \$7.000

Faccia Brutto Aperitivo y Faccia Brutto Fernet Pianta.

LAST WORD — \$8.000

Faccia Brutto Centerbe, Luxardo Maraschino, gin y jugo de limón.

PIÑA VERDE — \$8.500

Faccia Brutto Centerbe, Coconut Cartel Ron, crema de coco, jugo de piña y jugo de limón.

DAISY DE SANTIAGO — \$7.000

Faccia Brutto Centerbe, Coconut Cartel Ron, sirope simple, jugo de limón y gotas amargas.

BIJOU — \$8.500

Faccia Brutto Centerbe, Sweet Vermouth, gin y gotas amargas de naranja.

NAKED & FAMOUS — \$7.500

Faccia Brutto Centerbe, Mezcal Sacrum Shoduba, Aperol y jugo de limón.

ROMAN HIGHBALL — \$7.000

Faccia Brutto Gorini, almibar de jengibre, jugo de limón y soda.

PERFECT MANHATTAN — \$8.500

Faccia Brutto Gorini, Whisky, Sweet y Dry Vermouth.

IN PLANE SIGHT — \$8.500

Faccia Brutto Amaro Alpino, Aperol, Ron y jugo de limón.

ANANÁ — \$7.000

Faccia Brutto Fernet Pianta, jugo de piña, jugo de limón y ramitas de menta.

HANKY PANKY — \$7.500

Faccia Brutto Fernet Pianta, gin y Sweet Vermouth.

CAPITÁN RON — \$8.000

Faccia Brutto Carciofo, Coconut Cartel Ron, sirope de agave y jugo de limón.

PAPER PLANE — \$8.500

Faccia Brutto Gorini, Aperol, Bourbon y jugo de limón.

Margaritas y Mezcalitas

MARGARITA CLÁSICA — \$5.500

Tequila blanco, jugo de limón y sirope simple.

MARGARITA DE MARACUYÁ — \$6.900

Tequila blanco, sirope de maracuyá, reducción de frutos amarillos, licor de Passoa y jugo de limón.

MARGARITA DE TAMARINDO — \$6.500

Tequila blanco, pulpa de tamarindo, jugo de limón y sirope simple.

MARGARITA DE PIÑA — \$6.500

Tequila blanco, pulpa de piña, jugo de limón y sirope simple.

JAMAICAN MARGARITA — \$6.500

Tequila blanco, sirope de Jamaica y jugo de limón.

SPICY MARGARITA — \$6.500

Tequila blanco, almibar de jalapeño y jugo de limón.

MARGARITA DE NOSOTROS — \$7.500

Tequila Nosotros, jugo de limón y sirope simple.

CAMBIA EL TEQUILA POR MEZCAL POR UN ADICIONAL DE \$1.000

Spritz

APEROL SPRITZ — \$6.500

Aperol, prosecco y splash de soda.

CARCIOFO SPRITZ — \$8.000

Faccia Brutto Carciofo, prosecco y splash de soda.

AMARETTO SPRITZ — \$6.500

Amaretto, prosecco y splash de soda.

LIMONCELLO SPRITZ — \$6.500

Limoncello, prosecco y splash de soda.

CARPANO SPRITZ — \$6.500

Carpano, prosecco y splash de soda.

Ron & Whisky

Ron

-RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

— \$5.500

-RON CENTENARIO 12 AÑOS

— \$5.500

-RON ZACAPA 23 AÑOS

— \$7.500

-RON CARÚPANO 12 AÑOS

— \$5.500

-RON CARÚPANO 18 AÑOS

— \$6.500

Whisky

-MICHTER'S BOURBON, RYE Y SOUR MASH — \$8.500

-GLENFIDDICH 12 AÑOS — \$8.000

-OLD PARR 12 AÑOS — \$6.500

-BUCHANAN'S 12 AÑOS — \$6.500

-JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS — \$6.500

-MONKEY SHOULDER — \$6.500

-MACALLAN 12 AÑOS SHERRY OAK CASK — \$19.900

Trago

MOG SELECTIONS



Carta de Vinos

Tintos

- PIPA, TEMPRANILLO.
- BIANCHI, MALBEC.
- IDOLO, SYRAH.
- ALLEUTIER, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT.
- XANETA, BOBAL.
- ALTOS LAS HORMIGAS LA DANZA, MALBEC.
- DESIRE, LUSH & ZIN, PRIMITIVO.
- L'ABRUNET, GARNACHA TINTA.
- SAURUS, MALBEC.
- SAURUS, PINOT NOIR.
- GRAN ENEMIGO, RED BLEND.
- TARAPACÁ RESERVA, CARMENERE.
- LAS PERDICES, PINOT NOIR.
- CATENA, CABERNET SAUVIGNON.
- EMILIO MORO FINCA RESALSO, TEMPRANILLO.
- ÑOK CRIANZA, TEMPRANILLO.
- CAPITÁN QUESADA, GARNACHA.
- FELINO CABERNET SAUVIGNON.
- EMILIO MORO RIBERA DEL DUERO, TEMPRANILLO.
- RAMÓN BILBAO GRAN RESERVA, TEMPRANILLO.
- ÑOK RESERVA, TEMPRANILLO.
- MUGA RESERVA, TEMPRANILLO.
- ALTOS LAS HORMIGAS RESERVA, MALBEC.
- ALMA FRÍA, PINOT NOIR.

Botella

- €14.500
- €16.900
- €16.500
- €21.000
- €20.000
- €20.000
- €26.000
- €26.000
- €16.000
- €20.000
- €80.000
- €16.500
- €40.000
- €26.200
- €27.500
- €27.500
- €30.000
- €40.000
- €42.500
- €46.000
- €50.500
- €52.000
- €65.000
- €65.000

Copa

- €5.000
- €5.000
- €5.000
- €5.000
- €5.500
- €6.000
- €6.000
- €6.500
- €6.500

Blancos

- PIPA, SAUVIGNON BLANC.
- VIGNETI DEL SOLE, PINOT GRIGIO.
- ÍDOLO, CHARDONNAY.
- FINCA LAS MORAS, CHARDONNAY.
- PETIT CAYETA, ALVARINHO.
- PETIT CAYETA, PINOT GRIGIO.
- L'ABRUNET, GARNACHA BLANCA.
- MUGA BLANCO.
- MORANDÉ ESTATE RESERVE, SAUVIGNON.
- FINCA CAYETA, VERDEJO.
- LES ALIFARES NARANJA, GARNACHA GRIS.
- SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO.

- €14.500
- €14.500
- €16.500
- €16.700
- €22.000
- €22.000
- €26.000
- €26.000
- €26.000
- €21.000
- €30.500
- €40.000

- €5.000
- €5.000
- €5.500
- €5.500
- €6.000
- €6.000
- €6.500
- €6.500
- €6.500

Rosados

- XANETA, BOBAL ROSADO.
- MUGA ROSADO.

- €20.000
- €24.000

- €5.500
- €6.500

Espumosos

- SANTA MARGHERITA ESPUMANTE ROSADO.
- CAVA 15/02, BLANC CHARDONNAY.
- CHANDON ROSÉ.

- €24.000
- €26.000
- €40.000



+(506) 6345-7554



tierra_del_cafe



tierra_del_cafe



Donde las montañas nos abrazan, los platos nos sorprenden y el café sabe a Costa Rica; aquí todos somos iguales. Somos aquellos que aprecian los pequeños detalles de la vida y se detienen a contemplarlos, los que atesoran recuerdos, tradiciones y costumbres, valorando su legado. También somos aquellos que aman tanto la vida que la cuidan para que dure un poquito más, porque estar vivo es tan placentero como tomar una taza de café. Somos los instantes que la vida nos regala; hagamos que valgan.

WWW.TIERRADELCAFE.COM