



MENÚ



“No existe un buen sabor,
sin una buena tradición”.

Somos la conexión de los alimentos con su origen,
somos los sabores frescos que surgen de la tierra,
somos la calidez del fuego y las
tradiciones ancestrales.



TERRASOLE

SABOR A ORIGEN



ENTRADAS

FRÍAS

Caprese di bufala, tomate san marzano en su pesto de rúgula, reducción de balsámico y micro brotes.

ensalada proveniente de la isla Capri, ubicada en Napoli

\$40.700

Carpaccio de res a la Veneciana

Finas láminas de lomo de res marinado acompañado de alcaparras y pétalos de queso granapadano. Plato de origen Veneciano.

\$47.300

CALIENTES

Berenjenas a la parmigiana

(láminas de berenjena en sugo con queso parmigiano)

Para compartir (2 personas)

\$47.300

Cocotte de setas

(Mix de setas al ajillo gratinado)

***Vegetariano**

\$39.600

Crema de tomate San Marzano asado

**Vegano*

\$24.200

Dedos de queso apanados con salsa marinara

(mermelada de tomates san marzano)

\$41.800





FUERTES

Braseado de res al vino chianti con fettuccine a la trufa

*Trozos de res cocidos a baja temperatura en sus jugos y vino.
especiado con canela y clavo de olor.*

\$71.500

Saltimbocca a la romana con penne Rigate al funghi. (hongos)

Escalope de res desglasado al vino blanco con prosciutto y albahaca

\$69.300

Pollo a la cacciatora con fusilli primavera

*Pernil de pollo campesino (pierna completa) estofado en su jugo y salsa clásica
de tomate de la nonna acompañado con pastas y vegetales salteados
(tomate, flores de brócoli, zuquini)*

\$49.500

Pulpo grillé y pasta al estilo Siciliano

Pulpo a la parrilla, pasta salteada con sugo, aceitunas y alcaparra.

\$86.900

Brocheta de langostinos y chorizo madurado mediterraneo
con pasta en salsa pesto

\$86.900

Albóndigas mediterráneas en salsa de la nonna con pasta al burro

\$62.700

Roulade de pollo relleno de prosciutto, espinaca y
duxelle de champiñones con gnocchi de papa a la trufa negra

\$62.700

Salmón en costra de pistachos
con salsa gremolata y medley de vegetales terrasole
**Salsa gremolata: a base de perejil, ajo y parmesano.*

\$77.000

FUERTES



DE LA PARRILA

Y SUS ACOMPAÑANTES

Cocciones del Res: de 50°C a 55°C punto azul

de 55°C a 65°C punto medio

de 66°C a 70°C al punto

de 71°C muy cocida

La cocción del cerdo será siempre después de 72°C y el pollo después de 75°C.





Chicharrones a dos cocciones y salteado de verduras al pesto rojo

Tocino cocido al vacío, Pesto rojo (tomates secos y queso)

\$53.900

Costilla de cerdo, papas al romero y limón, salsa BBQ de cerveza negra con papas al romero y limón acompañado de ensalada de la huerta.

\$66.000

Baby Beef, papas fritas y ensalada de la casa

\$73.700

Punta de Anca marinada en finas hierbas, champiñones salteados al ajillo,mezclum y salsa roja tipo concassé de tomate

\$72.600

Pechuga a la parrilla marinada a la italiana (finas hierbas) timbal mediterráneo de vegetales y papas rústicas.

\$47.300

Atún a las brasas con ensalada de quinua, arándanos y verduras de la huerta

\$86.900

Lasagna de la casa con ragú de ossobuco
(a base de codillo de cerdo)

\$ 53.900

Lasagna bolognesa
(a base de solomito de res)

\$ 62.700

Penne alfredo con queso azul y espinaca salteada

\$42.900

Pasta a la carbonara
(Auténticamente a base de guanciale)

\$62.700

Pasta all'amatriciana
(base de pomodoro, guanciale y peperoncino)

\$ 56.100

Pasta Bolognesa

\$ 62.700

Pasta Marinera

(mezcla de mariscos: calamar, mejillón, langostino y pulpo en salsa rosé)

\$75.900



TERRASOLE PIZZERIA



PIZZAS

CLÁSICAS

Margherita

(salsa de pomodoro, mozzarella di bufala, albahaca, aceite EVO)

\$38.500

4 Quesos

(mozzarella, ricotta, queso azul y grana padano)

\$39.600

Calabresa

(salsa pomodoro, mozzarella, salchicha toscana, pepperoni)

\$51.700

Bufalina

(Salsa de pomodoro, tomate cherry frescos, bocconcini di mozzarella di búfala, albahaca, aceite EVO)

\$42.900

Prosciutto e funghi

(salsa de pomodoro, mozzarella di bufala, jamón curado Prosciutto, hongos, pétalos de Grana Padano)

\$53.900



Pizza prosciutto e funghi

PIZZAS

DE LA CASA



Pizza Dulzona

Dulzona

(Crema de queso azul, peras, frutos secos con reducción de balsámico y rúgula)

\$44.000

Burrata

(Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate cherry, tomate seco, burrata di buffala, rúgula, reducción de balsámico)

\$64.900

Tarantella

(salsa de pomodoro, mozzarella di buffala, ricotta ahumada, cebolla caramelizada, rúcula)

\$ 44.000

Alemana

(crema rosada de pomodoro, mozzarella di bufala, salchicha bratwurst, papas a la francesa, rúcula, mostaza antigua)

\$55.000

Nutella

(fresa, banano, frutos secos y nutella)

\$30.800



CAFFE'

TERRASOLE Y

ESPACIO DULCE

GOURMET

DOLCE AL PLATO

Panna cotta con coulis de frutos rojos

\$26.400

(Coulis: reducción de frutos rojos con canela y albahaca)

Crème brûlée con un ligero toque a naranja.

\$25.300

Salame di cioccolato con trozos de almendra y galleta dulce acompañado con helado de maracuya.

\$30.800

Volcán de chocolate, relleno de arequipe acompañado de helado de vainilla.

\$33.000

(Postre horneado en el momento aprox. en tiempo: 30 min.)

Recomendación: Ordenarlo al inicio de tu pedido.

Pannacotta con coulis de frutos rojos

Sabores que
realzan el gusto.



CAFFE TERRASOLE

FRIOS

Frapuccino \$12.100

(Frappe de café con vainilla y leche en polvo, chantilly)

Affogato \$13.200

(Helado, espresso, salsa de chocolate)

Ice Latte \$8.800

(Espresso, leche, hielo, chantilly)

Ice Moka \$9.900

(Espresso, chocolate, leche, hielo, chantilly)

Ice capuccino \$9.900

(Espresso doble, leche, hielo, chantilly)

CALIENTES

Americano \$6.050

(Espresso y agua)

Americano doble \$11.000

(Espresso doble y agua)

Capuccino \$9.900

(Espresso doble, leche cremada)

Capuccino con licor \$21.450

(Espresso doble, leche cremada, licor a elección:

Amaretto, Ron Zacapa o Bailys)

Espresso \$6.050

(30 ML de café)

Espresso doble \$11.000

(60 ML de café)

Latte \$8.800

(60 ML de café)

Macchiato \$6.600

(Espresso, largo y espuma)

Mocaccino \$9.900

(Espresso, chocolate, leche cremada)

TERRASOLE BEBIDAS



JUGOS

En agua : \$ 11.000

En leche : \$14.300

SODAS SABORIZADAS

\$14.300

frutos rojos

SODAS PREMIUM

\$26.400

Soda frutos rojos
(fresa, cereza, arandanos, hierbabuena)

Soda Lychees
(lychees, melón, arándanos, fresas, hierbabuena)

LIMONADAS

Limonada de hierbabuena

Limonada de coco

\$14.300

Limonada Natural

\$11.000

COCA COLA

Clásica ó Zero

\$7.700

HATSU

Té

\$10.450

Soda

\$9.900

CERVEZAS

Club Colombia \$9.900

(Rubia, Roja, Negra)

Stehlla Artois \$15.400

Corona \$15.400

Heineken \$14.300

COCTELES TERRASOLE

Margarita \$29.700

(Tequila Centenario, limón , triplesec)

Gin Tonic \$35.750

(Ginebra gordons, agua tónica Mil 976, pepino y limón)

Gin Tonic Pink \$41.800

(Ginebra pink, agua tónica Mil 976 pink, fresas)

Caipiroska blue \$29.700

(Vodka, limón, soda)

Mojito \$29.700

(Ron bacardi, hierbabuena, soda, limón)

Dry Martini \$29.700

(Ginebra gordons, vermouth extra dry)

Negroni \$35.750

(Campari, Ginebra Gordons, vermouth Rosso)

Luum \$29.700

(Tequila Centenario, limón , triplesec)





COCTELES

DE AUTOR

Terrasole

\$29.700

(Ginebra Gordons, frutos rojos, triple sec, zumo de naranja, curacao, soda)

Verona

\$33.000

Ginebra rosa, lychee, vermut extra dry.

\$34.650

Azalea

suave y cremoso coctel a base de helado, bailyes y vodka.





**Preguntar por
opciones**



LICORES

Whisky

	BOTELLA	1/2 BOTELLA	TRAGO
JW black Label	\$213.950		\$26.400
JW red Label	\$106.700		\$17.600
Old Parr 12 años	\$249.700	\$154.000	\$29.700
Old Parr 18 años	\$522.500		\$41.800
Buchanans Deluxe	\$297.000	\$176.000	\$33.000
Buchanans Master	\$344.300		\$35.750
Mcallan Double Cask	\$606.100		\$53.900
Mcallan Triple Cask	\$529.100		\$35.750

Aguardiente

Aguardiente Real			\$11.000
Aguardiente Antioqueño	\$83.600	\$47.300	\$9.900

Ron

Ron Zacapa (12 años)	\$213.950		\$17.600
Ron Zacapa (23 años)	\$440.000		\$38.500
Ron Viejo de Caldas (8 años)	\$176.000	\$95.150	\$12.100

Baileys

Baileys Original	\$143.000		\$17.600
------------------	-----------	--	----------

Ginebra

Hendricks	\$427.900		
Tanqueray	\$ 261.800		
Tanqueray Rangpur	\$284.900		
Tanqueray Ten	\$374.000		

TERRASOLE

SABOR A ORIGEN

