

TIERRA

x oum

Crecí de la tierra. Soy TIERRA por OUM.



VEGANO.



SIN GLUTEN.



RECOMENDACIÓN.



KETO.

ENTRADAS



UNTABLES Y VEGETALES \$145

Mezcla de vegetales al horno, acompañado de untables y pan bazlama.



FUNJI \$215

Hongos salteados en mezcla de vino blanco, miso, piloncillo, hierbas, queso de almendra y limón; acompañado de crocantes de la casa.



FLAUTAS DE AGUACHILE \$187

Lajas de pescado fresco ahogadas en aguachile verde, acompañado de flautas de papa.



TOSTADITAS DE SALMÓN (4) \$165

Tostadas de maíz azul, queso de almendra con aguacate, salsa schug, salmón marinado en yuzu, guanabana, ikura y eneldo.

PAMBAZOS \$155 - [NUEVO]

Pambazos de harina con frijoles refritos y relleno de porkbelly en salsa verde, barbacoa, papa con chorizo, acompañados de crema ácida, lechuga sangría y cilantro criollo.

AGUACHILE DE RES \$187 - [NUEVO]

Cuadril argentino sellado servido con salsa de aguachile negro, ensalada de arúgula con aguacate, acompañado de totopos de maíz azul.

SIDES - [NUEVO]

BRÓCOLI ROSTIZADO \$159

Con salsa especial de cacahuete queso feta, cilantro criollo y cacahuates.



COL HORNEADA \$147

Sobre pan campesino tostado, salsa de miso con piloncillo, queso feta, nuez y mayonesa de habanero.

PAPAS CARBONARA \$139

Papas de galeana horneadas y bañadas en salsa carbonara y terminadas con queso parmesano, perejil y salsa macha.



ENSALADAS



COTIJA \$179

Kale mezclado con aderezo César, aguacate, almendras tostadas y lajas de queso cotija; acompañados de crocantes de la casa.



GAUCHA \$149

Mezcla de lechugas, queso gouda, aceitunas, tomate y aderezo cob.



GRIEGA \$135

Espinaca baby, pepino, berenjenas asadas, cebolla morada y aguacate en cubos aliñados con tzatziki, cebolla morada curtida y hummus con betabel acompañado de dolma de hoja santa con frutos secos.

OPCIONES DE PROTEÍNA

Cubos de pollo 150g	\$85
Cubos de salmón 100g	\$165
Cubos de porkbelly 100g	\$115

SOPAS



CALDO TLALPEÑO \$195 - [NUEVO]

Bone broth de pollo orgánico con la esencia del caldo tlalpeño servido con pollo, calabaza, zanahoria, ejote, aguacate, queso, garbanzos y acompañado de tortillas con limón.



CREMA DE BRÓCOLI \$145

Crema de brócoli con cheddar gratinado y brócoli blanqueado servido en un bowl de pan campesino del día.



LENTEJAS DE LA CASA \$145

Sopa de lentejas persas con canela y limón eureka.
Media porción \$85

PASTAS

PASTA ARGENTINA \$225 - [NUEVO]

Pasta fresca, cuadril argentino, queso parmesano, salsa molotov y chmichurri, acompañados de focaccia de finas hierbas.

FETUCCINI ALFREDO CON POLLO \$189

Fetuccini en salsa Alfredo con pollo, queso parmesano, perejil fresco y focaccia de finas hierbas.



PASTA COREANA \$195

Fetuccini de la casa en salsa cremosa de gochujang, pimientos, pesto de albahaca, pechuga de pollo y pan focaccia.



RAVIOLI TIERRA \$221

Ravioli relleno de short rib preparado en cocción lenta, salsa guchujang, en salsa de jugo de carne.



PLATOS FUERTES



EL MACHETE \$239

Quesadilla de maíz azul en forma de machete con frijoles refritos, costra de queso gouda, crema ácida y guacachile; montado con la proteína de tu elección

Proteínas: **BARBACOA / PORKBELLY EN SALSA VERDE SETAS CON ESPINACAS.**

Agrega: (1) **HUEVO +25 / DOBLE PROTEÍNA +80**



MOLE ROSA \$287

Arroz meloso con mole rosa, pollo, porkbelly o mezcla de setas a elección (100g). Acompañado de tortillas de maíz.



POLLO A LA PARMESANA \$227

Pechuga de pollo (150g) horneada y gratinada con queso mozzarella, salsa marinara y acompañada de mix de lechugas y poro horneado.



SALMÓN DE LA CASA \$315

Salmón (180g) cocinado al horno sobre hummus con betabel, zanahorias de colores y espinacas salteadas con jengibre; con salsa holandesa de hoja santa.



TACOS TIERRA (3) \$269

En tortilla de maíz azul, con filete al ajillo, lajas de aguacate, ajo y echalot frito.

[NUEVO]



FLAT BREAD

MOZARELLA & CHERRYS \$215

Pan de masa madre horneado y untado con queso de almendras al chipotle, mermelada de durazno, queso mozzarella con gouda gratinados y ensalada de tomate con albahaca.



CHAMORRO JERK \$267

Chamorro de res braseado en salsa jerk, acompañado de puré de papa, esquites con togarashi y BBQ de jerk con ejotes, acompañado con pan brioche.

HOY SOY UNO CON LA TIERRA

Agradezco por estos ingredientes frescos y naturales que me nutren.