



TIERRA.

cocina viva de autor

COMIDA

La comida que te llena el alma es aquella que en cada bocado y con los ojos cerrados te traslada a aquel lugar mágico que sólo tu conoces, se disuelve en tu boca y resbala en tu interior, dejándote brillos en la piel...

Tierra cocina viva



MENÚ CULTURAL UNIVERSITARIO

*(Un viaje por el mundo en
4 tiempos, únicamente de lunes a viernes)*

Entrada

Sopa a crema

Plato fuerte

Pastre

VEGETARIANO \$170

POLLO \$180

PESCA DEL DÍA \$220

SALMÓN \$220

ARRACHERA \$240



Entradas

CEVICHE TROPICAL \$120

Camarón, esmedregal, leche de tigre, piña ahumada, manzana, chile serrano, cilantro, cebolla morada y pepino.

TAQUITOS DE MARLIN Y CAMARÓN \$120

A la mexicana ligeramente picantes con salsa de maíz y frijol y ensalada de rábanos y nopales

EMPANADITAS DE LA FINCA \$120

(4 piezas) De plátano macho, queso cotija y mole de la casa.

Ensaladas

MEDITERRÁNEA \$100

Hojas verdes, jitomate rostizado, queso feta, pepino, alcachofa, aceituna kalamata, ejote y vinagreta de jocoque y balsámico.

PERFUME \$110

Hojas verdes, fresas, queso de cabra tibio, pistache salado, pan y vinagreta de frambuesa y azahar.

CALIFORNIA \$110

Hojas verdes, aguacate, tortilla frita, manzana asada, cacahuete tostado, queso parmesano, aderezo de soya y chile de árbol



Sopas y Pastas

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS \$160

Ligeramente picante y sorprendente.

SOPA DE TORTILLA \$80

Chicharrón, chile pasilla, aguacate, y queso oaxaca.

CALDO MILPEÑO \$80

Nopal, frijol y rabanitos

CREMA DE CHILE POBLANO Y ELO- TE \$90

Maíz blanco y queso cotija.

TORTIGLIONI \$170

Con salmón, crema de chipotle, ereldo y vegetales

FIDEO SECO A LOS 3 CHILES \$100

Con aguacate, crema y queso



PLATOS FUERTES

Aves

PECHUGA DE POLLO \$180

(180 gr) Salsa de tamarindo, cacahuete, anís y chile ancho, acompañado vegetales y de esquites cremosos

ALBÓNDIGAS DE PAVO \$200

(180 gr) Rellenas de huauzontle y cotija, bañadas con mole verde e higos

PECHUGA A LA PLANCHA \$180

Con ajo y perejil, arroz y verduras al vapor



Pescados y mariscos

SALMÓN \$260

(200 gr) Con almendrado de frambuesa y piña, acompañado de puré de papa

CAMARONES \$250

(200 gr) En salsa de ajo y chiles ahumados, acompañado de rido de papas crujientes

PULPO \$340

(200 gr) Tatemado con polvo de chiles, cítricos y baño de mezcal, acompañado de puré picante de zanahoria.

PESCA DEL DÍA \$260

(200 gr) A la plancha con ajo y perejil, acompañado de arroz, y verduras



Carnes

CECINA DE RES \$220

Arroz, emoladas y ensalada de berros

VACÍO DE RES \$250

(200 gr) papa al horno, ejotes y gravie de tocino

FILETE DE RES \$260

*(200 gr) Costra de pimienta y maiz, puré de papa
y salsa cremosa de chipotle*



A la parrilla

(Acompañados de papas fritas o papa al horno) y ensalada

RIB EYE \$ 280

300 gr.

TBONE O SIRLOIN \$240

250 gr.

VACIO \$280

200 gr.

ARRACHERA \$ 260

200 gr.

PARRILLADA MIXTA \$600

Para 2 personas

(450gr) Sirloin, tbone, arrachera, pollo, chistorra, chorizo y vegetales.

ATÚN, SALMÓN O PESCA DEL DÍA \$260

200 gr.

PECHUGA DE POLLO \$180

200 gr.

VEGETALES ASADOS \$100

(Complemento)



Otras opciones

PASTEL AZTECA \$170

Tortilla, flor de calabaza, queso oaxaca, rajas, elote y salsa de tres chiles.

TLAYUDAS \$150

Con ensalada y aguacate.

De hongos mixtos \$150

De salmón \$170

De chorizo y cecina \$170

TAQUITOS DE CECINA \$140

3 piezas con frijoles refritos y nopales



Menú Infantil

MINI SOPA DE TORTILLA O FRIJOL \$40

NUGGETS DE POLLO \$80

MINI HAMBURGUESA DE RES \$80

BARITAS DE PESCADO \$80

PASTA A LA MANTEQUILLA \$80

MINI PIZZA \$80

Hawaiana, peperoni o margarita

Pastres

MIL HOJAS DE MAMEY \$70

CHESSECAKE DE NOPAL Y PIÑA \$70

PASTEL DE ELOTE Y HELADO \$70

**TARTA DE MANZANA Y NATA
MONTADA \$70**

SUGERENCIA DEL DÍA \$70



Vinos

COPA

BLANCO DE LA CASA \$100

VINO TINTO DE LA CASA \$100

CLERICOT CON FRUTOS ROJOS \$100

TINTO DE VERANO AQUÍ POR 100

BOTELLA

CALIXA BLEND MONTE XANIC \$900

40% Tempranillo / 30% Merlot / 30% Caberbet Sauvignon. Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros, México 2022

MONTE XANIC \$1100

Cabernet sauvignon. Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros, México 2022

CALIXA MONTE XANIC \$850

Cabernet Sauvignon / Syrah. Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros, México. 2022

FINCA LA FLORENCIA \$900

Cabernet sauvignon. Argentina. 2021

CUNE ROBLE \$700

Tempranillo. Ribera del duero, España. 2022

CUNE CRIANZA \$700

*Tempranillo 85% garnacha tinta y mazuelo 15%.
Rioja, España. 2020*

PAUTA COUPAGE \$950

*Concierto Enológico. Blend
Baja California, México. 2021*

SANGRE DE TORO ORIGINAL \$800

*Tempranillo
Cataluña España. 2022*

BLANCOS

MONTE XANIC \$700

Chenin Colombard. 2022

CUNE BLANCO \$700

Rioja. Viura

CASILLERO DEL DIABLO \$800

Chardonnay. Concha y toro. Chile



Bebidas

El agua que te ofrecemos es purificada y sin costo, con esto buscamos evitar el consumo de plástico y generación de basura.

Sodas de la casa \$50

- Manzana y romero
- Pepino, menta, Limón y sal
- Maracujá y mango
- Piña y jengibre
- Tamarindo picante
- Frutos rojos

Café americano \$30

Café expresso \$30

Café latte \$40

Café capuccino \$60

Té chai latte \$60

Dirty chai 70

Taro Latte 60

Matcha Latte 60

Mokaccino 70

Chocolate de la casa \$60

Leche dorada \$60

Infusiones \$50

• Fresas y rosas

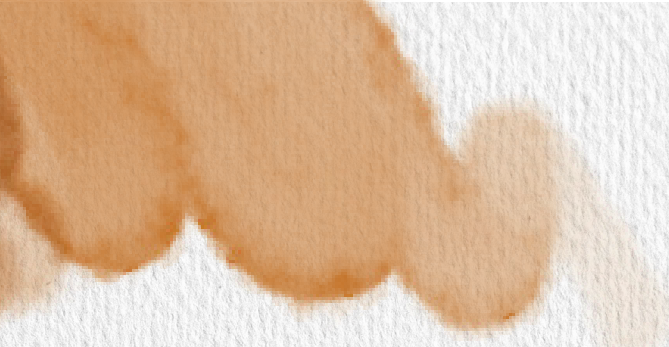
• Mango y jengibre

• Citricos y menta

Refrescos \$40

Limonada, Naranjaada \$40





*En verdad gracias por tomarte
el tiempo con nosotros.*

Tierra.