



# 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*



# COMIDA

## MENÚ CULTURAL UNIVERSITARIO \$185

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

*Entrada*

*Sopa o crema*

*Plato fuerte*

*Postre.*



# 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 rabanos 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.*

## **CHOCOLATE \$110**

*Hojas verdes, avellanas, fresas, queso brie, aderezo de chocolate y pimienta*



# 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 ELOTE Y CHILE POBLANO \$90**

*Maíz blanca y queso cotija.*

## **TORTIGLIONI \$170**

*Con salmón, crema de chipotle, eneldo y  
vegetales*



## PLATOS FUERTES

### *Aves*

#### **PECHUGA DE POLLO \$180**

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

#### **ALBÓNDIGAS DE PAVO \$200**

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



# *Pescados y mariscos*

## **SALMÓN \$260**

*(180 gr) con almendrado de frambuesas,  
acompañado de coliflor asada*

## **CAMARONES \$250**

*(180 gr) En salsa de ajo y chiles ahumados,  
acompañado de nido de papas crujientes*

## **PULPO \$330**

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





# *Carnes*

## **CECINA DE RES \$220**

*Queso provolone asado, mole negro y ensalada de la casa.*

## **VACÍO DE RES \$250**

*(200 gr) con smash de papa al horno gratinada, compota de manzana y maracuyá y gravie de tocino.*

## **FILETE DE RES \$260**

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



## *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 cesina y chorizo \$170*



## *Pastres*

**MIL HOJAS DE MAMEY \$70**

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

**CHESSECAKE DE NOPAL  
Y PIÑA \$70**

**BROWNIE DE MAÍZ Y TRES  
CHILES \$70**



# 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
- Maracuyá 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

Limónada, Naranjaada \$40



# Menú Infantil

**MINISOPA DE TORTILLA O FRÍJOL \$40**

**NUGGETS DE POLLO \$80**

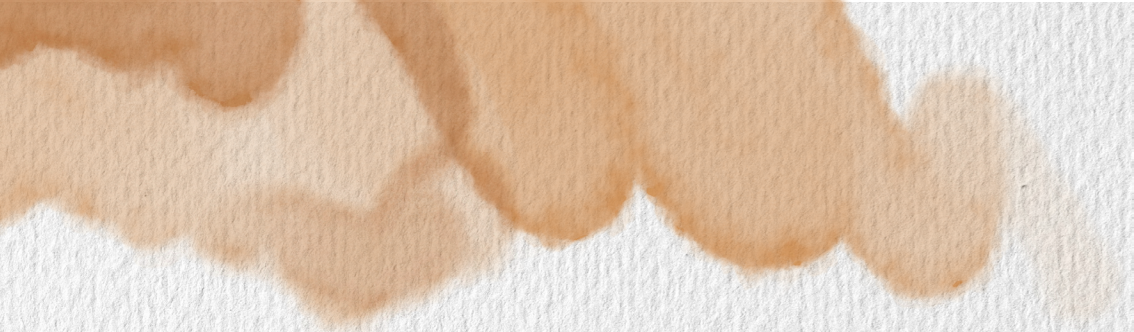
**MINI HAMBURGUESA DE RES \$80**

**BARITAS DE PESCADO \$80**

**PASTA A LA MANTEQUILLA \$80**

**MINI PIZZA \$80**

*Hawaiana, pepperoni o margarita*



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

*Tierra.*

