



**TIERRA  
DEL  
FUEGO**  
• CARBON & VINO •

# **MENÚ RÁPIDO**

---

**ENTRADAS**

**CORTES**

**PLATOS FUERTES**

**POSTRES**

**VINOS**

**CÓCTELES**

**BEBIDAS**



# VINOS

 <b>Vino Mastrojanni Rosso Di Montalcino</b> .....	\$ 250.000
 <b>Emilio Moro Finca Resalso Tinto</b> .....	\$ 170.000
 <b>Vino tinto Navarro Correas Colección Privada</b> .....	\$ 150.000
 <b>Vino tinto Las Moras Malbec Argentina</b> .....	\$ 125.000
 <b>Vino tinto Tarapaca Carmenere</b> .....	\$ 120.000
 <b>Vino tinto Piccini Memoro Blend</b> .....	\$ 110.000
 <b>Vino espumoso Chandon Extra Brut Rosé Box</b> .....	\$ 140.000
 <b>Vino espumoso Chandon Extra Brut Box</b> .....	\$ 140.000
 <b>Ramón Bilbao Tinto Crianza</b> .....	\$ 128.000
 <b>120 Reservado Merlot</b> .....	\$ 120.000
 <b>Ramón Bilbao Blanco Verdejo</b> .....	\$ 120.000
 <b>Ramón Bilbao Rosé Garnacha</b> .....	\$ 120.000
 <b>Santa Carolina Merlot</b> .....	\$ 115.000
 <b>Finca Las Moras Malbec</b> .....	\$ 90.000
 <b>Finca Las Moras Cabernet Sauvignon</b> .....	\$ 90.000
 <b>Finca Las Moras Blanco Chardonnay</b> .....	\$ 90.000
 <b>Vino tinto de la casa</b> .....	\$ 15.000



# CÓCTELES

---

## Cóctel de la casa

Aguardiente Llanero, blue curacao, zumo de limón, y escarcha de tajín.

.....\$ 25.000

## Mojito

Ron Bacardi blanco, zumo de limón, azúcar y hierbabuena.

.....\$ 25.000

## Jarra de sangría

Vino tinto de la casa y mezcla de trozos de fruta.

.....\$ 90.000

## Tequila Sunrise

Tequila, granadina, zumo de naranja, cereza.

.....\$ 25.000

## Copa de sangría

Vino tinto de la casa y mezcla de trozos de fruta.

.....\$ 25.000

## Tinto de verano

Vino tinto, zumo de limón, zumo de naranja y rodajas de naranja.

.....\$ 15.000

## Margarita Black

Tequila, zumo de limón, carbón activado, azúcar.

.....\$ 25.000

## PainKiller

Ron blanco, zumo de piña, zumo de naranja, crema de coco.

.....\$ 30.000

## Invierno Blanco

Vino blanco, zumo de limón, zumo de naranja y rodajas de naranja.

.....\$ 15.000

## Pasión de frutos rojos

Vodka, zumo de naranja, granadina, frutos rojos.

.....\$ 26.000

## Sex on the Beach

Vodka, reducción de maracuyá, granadina y cereza.

.....\$ 30.000

## Cóctel de Temporada

Cóctel en tendencia o de temporada.

.....\$ 15.000



**TIERRA  
DEL  
FUEGO**  
• CARBON & VINO •

## POSTRES

---

### Volcán de chocolate 🌿🥛🍫

Volcán de chocolate servido con helado de vainilla y reducción de frutos rojos.

\$ 21.000

### Embrujo de maduro 🌿🥛🍫

Torta plátano maduro con queso 7 cueros servida con salsa de guayaba y Crocante de queso. Acompañado de helado de vainilla.

\$ 17.000

### Tartaleta de arequipe 🌿🥛🍫

Galleta de avena crocante con mousse de arequipe, crema chantilly y ralladura de chocolate.

\$ 10.000

### Cremoso de maracuyá 🌿🥛

Mousse de maracuyá servido con reducción de maracuyá, crema chantilly y ralladura de chocolate.

\$ 16.000

### Postre de temporada 🥛🍫

¡Pregunta por nuestro postre de temporada con ingredientes locales!

\$ 16.000

## ALERGENOS

🥛 Contiene lácteos

🍫 Contiene huevo

🌿 Contiene gluten



## CERVEZAS

---

Club Colombia Dorada	\$ 7.000
Club Colombia Negra	\$ 7.000
Corona	\$ 10.000
Stella Artois	\$ 10.000

## BEBIDAS FRIAS

---

Coca Cola lata	\$ 6.500
Coca Cola sin azúcar	\$ 6.500
Quatro	\$ 5.500
Sprite	\$ 5.500
Agua manantial sin gas 500ml	\$ 6.000
Agua manantial con gas 500ml	\$ 6.000
Ginger Ale 300ml	\$ 6.000
Soda 300ml	\$ 6.000

## LIMONADAS NATURALES

Coco, mango biche, cítrica ó cerezada	\$ 10.000
---------------------------------------	-----------

## JUGOS NATURALES

Mango, mora, maracuyá ó lulo

Agua	\$ 7.500
Leche	\$ 8.500

## SODAS

---

Soda de frutos rojos	\$ 15.000
Soda sensación	\$ 15.000
Soda pasión	\$ 15.000

## MALTEADAS

---

### Macadamia

Helado de macadamia, salsa de arequipe y crocante de macadamia y almendra.

\$ 16.000

### Chocolate

Helado de chocolate, salsa de chocolate y ralladura de chocolate.

\$ 16.000

## DESTILADOS

---

Aguardiente Llanero	\$ 79.500
Tequila Don Julio blanco	\$ 349.900
Tequila Don Julio reposado	\$ 399.900
Buchanans 18 años	\$ 399.900
Shot de Whisky	\$ 30.000
Shot de tequila	\$ 20.000
Shot de aguardiente	\$ 15.000

## BEBIDAS CALIENTES

---

### Café Irlandes

Espresso + Shot de whisky 12 años. \$ 35.000

### Café negro

¡Nuestro café es de origen Llanero! \$ 4.000

### Capuccino

Espresso y leche cremada. \$ 6.000

### Bebidas Gano

3 en 1, Mocca, Chocolate \$ 7.000

### Aromática de frutos

Rojos Infusión con flor de jamaica con frutos rojos \$ 4.000

### Aromática de Hierbabuena

Infusión de Hierbabuena \$ 4.000



## ALERGENOS

-  Contiene picante
-  Contiene lácteos
-  Contiene maní
-  Contiene huevo
-  Contiene pescado
-  Contiene gluten

## ENTRADAS

### Canastillas de amarillo

Deliciosas canastas crocantes de platano verde, con relleno de trozos de amarillo en salsa de la casa, cubiertas de queso 7 cueros.

\$ 47.000

### Chinchulines

Chunchulla crocante servida con papa criolla y cascós de limón.

\$ 24.000

### Mini empanadas

(4) Cuatro empanaditas rellenas de carne molida servidas con ají de la casa y cascós de limón.

\$ 22.000

### Mini Hamburguesas

(3) Tres mini hamburguesas de res, pan brioche, queso y vegetales.

\$ 30.000

### Arepa de choclo a la parrilla

Arepa de choclo a la parrilla con queso 7 cueros, servida con suero costeño.

\$ 20.000

### Patacones

(5) Cinco patacones servidos con hogo criollo.

\$ 10.000

### Chicharrón toteado

Chicharrón toteado servido con papas criollas.

\$ 27.000

### Chorizo aguarapaó

Chorizo de cerdo a la brasa bañado en reducción de guarapo de piña y panela. Servido con papas criollas.

\$ 20.000

### Taquitos de res

(3) Tortillas de maíz con carne de res desmechada, mayonesa de ají amarillo, salsa de aguacate y picadillo criollo.

\$ 28.000

### Choripan

Pan + Chorizo a la parrilla, con chimichurri de la casa, cebolla caramelizada y un toque de mostaza encurtida.

\$ 23.000

### Morcilla a la parrilla

Morcilla y tomates a la parrilla bañados en chimichurri, servidos sobre unas papas criollas doraditas con mantequilla.

\$ 15.000

### Nachos

Tradicionales totopos de maíz crocante, con queso fundido acompañados de picadillo mexicano, salsa picante y guacamole tradicional.

\$ 21.000

## MENÚ INFANTIL

### Hamburguesa Infantil

100 Gr de deliciosa carne, dentro de pan brioche, con salsas tradicionales, acompañados de papa a la francesa.

\$ 26.000

### Nuggets de Pollo

Trozos de pollo en apanado crocante, acompañados de papas francesa y salsa para untar.

\$ 23.000

## MAS FUERTES

### Salmón a la parrilla (Importado)

Filete de Salmón, servido con puré de yuca y queso 7 cueros y vegetales salteados. \$ 70.000

### Costillas de cerdo BBQ

Costilla de cerdo en cocción lenta al horno, bañada en salsa BBQ de la casa, servido con ensalada de la casa con crotones de pan. \$ 65.000

### Pulpo

Exquisito y tierno pulpo a la parrilla, marinado en especias, asado a la perfección y servido con puré de papa criolla y reducción de tomates fritos. \$ 70.000

### Amarillo Tierra del Fuego

Cazuela de bagre amarillo y champiñones, con crema de coco aromatizada con vino. Servida con patacones y arroz blanco. \$ 65.000

### Entraña Napolitana

Entraña a la parrilla cubierto con salsa pomodoro, gratinado con queso mozzarella y champiñones. Servida con papas a la francesa. \$ 45.000

### Pollo con Champiñones

Pechuga a la parrilla en salsa de champiñones y finas hierbas, servida con papas a la francesa \$ 35.000

### Sobrebarriga al fuego

Sobrebarriga de res cubierta con salsa criolla, servida con arroz y papa criolla. \$ 50.000

### Pasta de la casa

Pasta corta con salsa pomodoro, chorizo y queso mozzarella gratinado. Servido con pan y pesto. \$ 30.000

### Ratatouille

Mezcla de verduras horneadas en reducción de tomates y hierbas aromáticas. \$ 15.000

### Crema de Zapallo

Crema de leche, zapallo (auyama), suero costeño, queso 7 cueros. \$ 15.000

### Ensalada de Mango

Mix de lechugas, tiras de mango, aguacate, maní, zanahoria, albahaca, vinagreta de miel y limón mandarino. \$ 15.000

### Ensalada Frutos del Fuego

Mix de lechugas, tiras de mango, aguacate, almendras, cascós de limón, cascós de naranja, cascós de durazno, azúcar, vinagreta de limón y miel. \$ 20.000

ADICIÓN DE 100 GR DE PECHUGA A LA PARRILLA \$ 9.000

## DE NUESTRA PARRILLA





### Hamburguesa del fuego Máster ¡Homenaje al Llano!

Carne de 150g 100% artesanal, pan brioche, queso 7 cueros, queso cheddar, tocineta, anillos de cebolla apanados y piña calada con panela y canela. Servida con papas a la francesa. \$ 38.000

### Hamburguesa Tierra del Fuego

Carne de 150g 100% artesanal, pan brioche, tocineta, pepinillos, aros de cebolla apanados, cheddar y salsa de la casa. Servida con papas a la francesa. \$ 36.000

## ALERGENOS

-  Contiene soja
-  Contiene lácteos
-  Contiene maní
-  Contiene huevo
-  Contiene pescado
-  Contiene gluten
-  Contiene molusco

F  
U  
E  
R  
T  
E  
S

P  
A  
R  
R  
I  
L  
L  
A



# CORTES IMPORTADOS

Nuestros cortes de res importados provienen de ganado seleccionado, son cuidadosamente madurados y los asamos a la brasa en nuestra parrilla de carbón.

Sugerimos pedirlos en término medio, de esta manera conservamos los jugos y resaltamos su ternura. ¡Servida con una ensalada a elección y un acompañamiento a elección!





# CORTES NACIONALES

Todos nuestros cortes de res son cuidadosamente madurados y los asamos a la brasa en nuestra parrilla de carbón. Sugerimos pedirlos en término medio a término tres cuartos, de esta manera conservamos los jugos y resaltamos su ternura.

¡Servida con ensalada a elección y un acompañamiento a elección!

## ACOMPañAMIENTOS

### ALERGENOS

-  Contiene soja
-  Contiene lácteos
-  Contiene mani
-  Contiene Huevo

## Rib Eye Steak (400g)

Corte jugoso, de gran marmoleo y sin hueso. Proveniente de la primera parte del Lomo Ancho, específicamente entre la sexta y la décimo segunda costilla de la res, de ahí su reconocido sabor. También conocido como Ojo de Bife nombrado así por tener un ojo de grasa en el centro.

\$ 165.000

## New York Steak (400g)

Corte jugoso y sin hueso. Proveniente de la parte media del Lomo Ancho, de ahí su característico corte tierno y ligeramente marmoleado. Recubierto en oro (papel de arroz)

\$ 150.000

## Tomahawk 1000g

Corte caracterizado por su hueso largo, su gran marmoleo y grosor. Proveniente del Rib Eye, el cual hace parte del costillar delantero de la res, su nombre se debe a su aspecto similar a un hacha.

\$ 210.000

## T-Bone Steak 500g

Corte reconocido por su hueso central en forma de T que divide el Entrecot y El Solomillo.

\$ 110.000

## Asado de Tira (300g)

Pieza con hueso, jugoso, sabor intenso y textura suave. Proveniente de las primeras cinco Costillas de la res, la parte más carnosa del costillar. Se recomienda su punto de asado 3/4 mínimo.

\$ 59.000

## Baby Beef (300g)

Lomo fino, lomito o tenderloin, es un corte de poca grasa y fibra que proviene de la parte superior de la res, a esto se debe su suavidad y ternura.

\$ 65.000

## Bife Parrillero (300g)

Se ubica en la parte superior de la res y se caracteriza por ser un corte tierno, jugoso Y semi-magro.

\$ 59.000

## Punta de anca (300g)

Picanha o Tapa de Cuadril. Corte ubicado en la cadera del animal, reconocido principalmente por su cobertura de grasa y gran sabor.

\$ 65.000

## Bife de Chorizo

Corte argentino que contiene más grasa lo cual realza su sabor y jugosidad, ubicado de la quinta a la décima costilla de la res.

220gr ..... \$ 48.000      300gr ..... \$ 62.000


## Lomo Ancho

Conocido también como chata o bife ancho. Corte argentino sin hueso, marmoleado, muy jugoso y de buen sabor. Proveniente de la parte Media del Lomo Ancho.



220gr ..... \$ 49.000      300gr ..... \$ 59.000


Arroz blanco.

Papa a la francesa.

Vegetales salteados. 

Papas criollas.

Papa sour cream.  

Puré de yuca con queso 7 cueros. 


Papas casco.


- Los acompañamientos adicionales tienen un valor de \$ 7.500


ENSALADA A ELECCIÓN: ENSALADA DE LA CASA / ENSALADA DE MANGO 


## **NUESTRAS REDES SOCIALES**

---

 312 3663839

 tierradelfuegocarbyvino

 reservas@restaurantetierradelfuego.com

 www.restaurantetierradelfuego.com