



TIERRA DEL FUEGO

• CARBON & VINO •



¡BIENVENIDOS A LA MEJOR PARRILLA DE VILLAVICENCIO!





EN TIERRA DEL FUEGO

Nos regimos como un verdadero referente en la oferta gastronómica de carne madurada, donde cada visita se convierte en una celebración a la tradición parrillera. Combinamos un ambiente sofisticado, con una atención al detalle que resalta la calidad de nuestros cortes, madurados de manera experta para garantizar un sabor excepcional.

Brindamos una experiencia sensorial única, donde la jugosidad y ahumado de nuestros cortes, se unen en un festín de sabores, todo acompañado de una cuidada selección de vinos. Con un enfoque en la cultura gastronómica, "Tierra del Fuego" no solo sirve carne, sino que invita a sumergirse en un viaje culinario que honra la herencia de la parrilla, todo en un entorno que irradia elegancia y calidez.



ENTRADAS

Patacones

Patacones servidos con hogo criollo.

\$ 12.000

Maduro Veleño

Plátano maduro con queso y bocadillo veleño

\$ 12.000

Arepa de Choclo a la Parrilla

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

\$ 20.000

Mini Empanadas

Cuatro empanaditas rellenas de carne molida servidas con ají de la casa y cascos de limón.

\$ 22.000

Chorizo Aguarapaó

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

\$ 23.000

Chinchulines

Chunchulla crocante servida con papa criolla y cascos de limón.

\$ 25.000

Taquitos de Res

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

\$ 28.000

Chicharrón Toteado

Chicharrón toteado servido con papas criollas.

\$ 29.000

ALERGENOS

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



CARNES

CORTES NACIONALES

Lomo Ancho (300g)

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.

\$ 62.000

Bife Parrillero (300g)

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

\$ 66.000

Bife de Chorizo (300g)

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

\$ 69.000

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.

\$ 69.000

Baby Beef (300g)

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

\$ 68.000

Churrasco (300g)

Churrasco argentino en corte mariposa que contiene un marmoleo balanceado lo cual realza su sabor y jugosidad, ideal para cualquier gusto y paladar.

\$ 69.000

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.

\$ 220.000

CORTES IMPORTADOS

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).

\$ 175.000

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.

\$ 180.000

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz blanco	Papa sour cream	Papa a la francesa
Vegetales salteados	Papas casco	Papas criollas
		Puré de papa

Los acompañamientos adicionales tienen un valor de \$ 8.500

ALERGENOS

-  Contiene soja
-  Contiene lácteos
-  Contiene maní
-  Contiene huevo

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!

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

PLATOS FUERTES

POLLO

Pollo con Champiñones

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

\$ 38.000

Pollo al Fuego

Al estilo peruano salteado con vegetales, servido con arroz y criolla dorada.

\$ 38.000

Cordon Bleu

Suprema crocante rellena de queso y tocineta con salsa tentación acompañado de pure cremoso.

\$ 45.000

PESCADO

Amarillo Tierra del Fuego

Clásico Llanero, con cubos de Amarillo salteados con camarones, champiñones y palmitos, bañados en una cremosa salsa blanca y gratinados, servido con arroz blanco y patacones.

\$ 60.000

Salmón Tentación

Corte de salmón a la parrilla servido sobre una cama de puré cremoso y bañado en salsa tentación acompañado de una flor de aguacate.

\$ 62.000

MÁS FUERTES

Ratatouille

Mezcla de verduras horneadas en reducción de tomates y hierbas aromáticas.

\$ 20.000

Lomo de Fuego

Al estilo peruano salteado con vegetales servido con arroz y criolla dorada.

\$ 45.000

Sobrebarriga al Fuego

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

\$ 50.000

Costillas de cerdo BBQ

Costillas de cocción lenta bañadas en salsa barbacoa de lulo con notas de café.

\$ 62.000

Mignon del Fuego

Fino corte de lomo con tocineta bañado en salsa de champiñones aromatizado, servido sobre cremoso de papa.

\$ 65.000

Pasta con Salmón

Fetuccini con Salmón fresco en trozos, con salsa de crema aromatizada y queso parmesano.

\$ 58.000

Pasta del Fuego

Pasta Penne en salsa Alfredo gratinada y coronada con dos Mignones bañados en salsa de carne.

\$ 60.000

Arroz al Chupe

Arroz con lomo de res, pechuga, chorizo, chicharrón, plátano maduro y aguacate. Servido con papas en casco bañadas en salsa chupe.

\$ 48.000

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.

\$ 45.000

ALERGENOS

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

MENÚ INFANTIL

Nuggets de Pollo

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

\$ 25.000

Hamburguesa Infantil

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

\$ 26.000

POSTRES

Embrujo de Maduro

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

\$ 16.000

Postre de Temporada

¡Pregunta por nuestro postre de temporada con ingredientes locales!

\$ 18.000

Cre moso de Maracuyá

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

\$ 18.000

Volcán de Chocolate

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

\$ 21.000

ALERGENOS

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



BEBIDAS

FRÍAS

Quatro.....	\$ 8.000
Sprite	\$ 8.000
Agua manantial sin gas 500ml.....	\$ 7.000
Agua manantial con gas 300ml	\$ 6.500
Ginger Ale 300ml.....	\$ 8.000
Soda 300ml	\$ 8.000
Coca Cola lata	\$ 8.500
Coca Cola sin azúcar.....	\$ 8.500

JUGOS NATURALES

Mango, mora, maracuyá ó lulo

Agua	\$ 9.500
Leche	\$ 11.000

LIMONADAS NATURALES

Cítrica soda o agua	\$ 12.000
Mango biche.....	\$ 13.000
Cerezada	\$ 14.000
Limonada de coco	\$ 15.000

CALIENTES

Aromática de frutos rojos

Infusión con flor de jamaica con frutos rojos	\$ 4.500
--	----------

Aromática de Hierbabuena

Infusión de Hierbabuena	\$ 4.500
-------------------------------	----------

Café Americano

¡Nuestro café es de origen Llanero!.....	\$ 4.500
--	----------

Capuccino

Espresso y leche cremada.	\$ 6.000
--------------------------------	----------

Bebidas Gano

3 en 1, Mocca, Chocolate	\$ 7.000
--------------------------------	----------

SODAS

Soda de frutos rojos	\$ 18.000
Soda sensación	\$ 18.000
Soda pasión	\$ 18.000
Soda de liche	\$ 18.000

CERVEZAS

Club Colombia Dorada	\$ 10.000
Corona cero	\$ 10.000
Corona	\$ 12.000
Stella Artois 330 ml	\$ 13.000
Pinta Stella	\$ 17.000
Jarra de Draft Stella	\$ 46.000

DESTILADOS

Shot de aguardiente	\$ 16.000
Shot de tequila	\$ 22.000
Shot de Whisky.....	\$ 32.000
Aguardiente Llanero	\$ 90.000
Tequila Don Julio blanco	\$ 349.900
Buchanans 18 años	\$ 399.900
Tequila Don Julio reposado.....	\$ 399.900

CÓCTELES

Tinto de verano

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

\$ 18.500

Copa de sangría

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

\$ 27.000

Mojito

Ron blanco, zumo de limón, azúcar y hierbabuena.

\$ 32.000

Mojito Pasión

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

\$ 32.000

Laguna Azul

Vodka, arandanos, soda y hierbabuena.

\$ 32.000

Pantera Rosa

Ron blanco, zumo de piña, maracuya, leche condensada, rodaja de naranja y cereza

\$ 32.000

Cóctel de la casa

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

\$ 32.000

Margarita

Tequila, zumo limón, triple sec, naranja, escarchada con tajín.

\$ 32.000

Jarra de sangría

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

\$ 100.000



VINOS

 Vino tinto de la casa	\$ 16.000
 Finca Las Moras Blanco Chardonnay	\$ 100.000
 Finca Las Moras Malbec	\$ 100.000
 Finca Las Moras Cabernet Sauvignon	\$ 100.000
 Vino tinto Piccini Memoro Blend	\$ 120.000
 Santa Carolina Merlot	\$ 125.000
 Ramón Bilbao Blanco Verdejo	\$ 130.000
 Ramón Bilbao Rosé Garnacha	\$ 130.000
 Vino tinto Tarapaca Carmenere	\$ 130.000
 120 Reservado Merlot	\$ 130.000
 Vino tinto Las Moras Malbec Argentina	\$ 135.000
 Ramón Bilbao Tinto Crianza	\$ 138.000
 Vino espumoso Chandon Extra Brut Box	\$ 150.000
 Vino espumoso Chandon Extra Brut Rosé Box	\$ 150.000
 Vino tinto Navarro Correas Colección Privada	\$ 160.000
 Emilio Moro Finca Resalso Tinto	\$ 180.000



ESTIMADO COMENSAL

“DE ACUERDO A LA CIRCULACIÓN ÚNICA DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, NOS PERMITIMOS COMUNICARLES:”

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre el personal operativo del restaurante.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema:

651 32 40 o la línea de atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio: 592 04 00 en Bogotá o para el resto del país la línea gratuita nacional 018000-910165 para que radique su queja.

NUESTRAS REDES SOCIALES

 **312 3663839**

 **tierradelfuegocarbyvino**

 **reservas@restaurantetierradelfuego.com**

 **www.restaurantetierradelfuego.com**