



TIERRA DE AGUA
RESERVA NATURAL
& ECO HOTEL

Gastronomía
TEMPLO AL AGUA



Fresco y Deli / Fresh & Tasty

RICURITAS COLOMBIANAS \$27.000

2 hojaldrados de mozzarella acompañados de mermelada
2 empanadas tipo coctel acompañados de ají y limón
2 crujientes y succulentas tortillas de plátano verde acompañados de un delicioso y fresco guacamole

TRÍO DE HUMMUS \$38.000

Puré de garbanzos de tres sabores, clásico, remolacha y pimentones asados, acompañado de pan árabe y garbanzos crocantes

CRISPETAS DE COLIFLOR \$30.000

Trozos de Coliflor saborizada con especias apanadas, acompañadas con salsa tzatziki yogurt griego, ajo y pepino.

NACHOS TIERRA DE AGUA \$53.000

La receta original de los nachos de "El Deck" molde de frijol refrito, guacamole, pico de gallo, sour cream y carne vegetal

ENSALADA MEDITERRANEA \$38.000

Lechuga romana y cressa, champiñones, tomate cherry, aceitunas negras, cebolla morada, puerro crocante, pollo o camarones o tofu

ENSALADA CESAR CON POLLO \$35.000

Lechuga romana, croutones de pan, salsa cesar original y queso parmesano

AREPA DEL CAMPO \$30.000

Arepa asada de maíz con pollo, aguacate, maicitos y champiñones

AREPA MEXICANA \$30.000

Arepa asada de maíz con frijol refrito, guacamole, pico de gallo y chorizo veggie

TACOS DE FLOR DE JAMAICA \$37.000

3 tacos crocantes, con sour Cream, guacamole y flor de jamaica desmechada y salteada con cebolla y pimentones asados, acompañada de limón y picadillo al pastor.

CLUB SANDWICH \$42.000

Compuesto por 3 lonjas de pan molde, queso mozzarella, lechuga americana, tomate, mayonesa, jamón de pavo, pollo, huevo, papas a la francesa

CHORIPAN \$35.000

Suculento chorizo a base de garbanzo, cebolla, sal marina, sobre pan blanco y acompañando de guacamole

HAMBURGUESA DE FALAFEL \$37.000

Pan tipo brioche con ajonjolí, medallón de falafel frito, hummus, pimentón asado, berenjenas salteadas, queso, tomate, lechuga, tzatziki y aros de cebolla, acompañada de cascos de papa artesanal.

BAOS

3 panecillos de origen taiwanes cocidos al vapor

ESCOGE ENTRE:

CAMARÓN CROCANTE \$39.000

POLLO CROCANTE \$37.000

TOFÚ SALTEADO \$37.000

CHAMPIÑONES EN REDUCCIÓN BALSÁMICO Y FLOR DE JAMAICA \$35.000

BUDHA BOWL

Bowl a base de pasta de arroz o arroz integral, con Mix de vegetales, semillas, ajonjolí, repollo encurtido, mango, pepino, cilantro, pimenton asado y crocantes de pasta de arroz

ESCOGE ENTRE:

CAMARÓN CROCANTE \$42.000

POLLO CROCANTE \$40.000

TOFÚ SALTEADO \$38.000

Pizzas

PARA 2 PERSONAS

MARGARITA \$55.000

Mozzarella, passata de tomate, albahaca

HAWAIANA \$59.000

Mozzarella, passata de tomate, piña, jamón

IMPERIALE \$62.000

Mozzarella, passata de tomate, champiñones, pollo

PESTO ROJO \$62.000

Mozzarella, peto rojo, espárragos, salami, champiñones, tomate frito

MEXICANA \$65.000

Mozzarella, passata de tomate, chorizo vegano, maíz dulce, cebolla, frijol refrito, aguacate

QUESO AZUL CON CHAMPIÑONES Y MANZANA \$65.000

Masa hecha a mano, mezcla perfecta de manzana caramelizadas con panela de la region, queso azul, parmesano y almendras

PEPPERONI \$59.000

Pizza artesanal con Queso Mozzarella y Peperonni

Postres

BROWNIE CON HELADO \$19.500

Delicioso brownie de chocolate acompañado de una bola de helado y jarabe de chocolate

WAFFLE CON HELADO Y AREQUIPE \$23.000

Delicioso waffle cubierto de dulce y succulento arequipe

FRESAS CON CREMA Y HELADO \$21.000

Fresas de la huerta con crema chantilly, trozos de brownie y helado de vainilla



TIERRA DE AGUA
RESERVA NATURAL
& ECO HOTEL



Power Juices / Jugos Saludables

EXTRACTO VERDE DE LA MONTAÑA	\$22.000
Suculento batido compuesto de manzana, kale espinaca, perejil, apio, limón y miel	
EXTRACTO SÉ	\$22.000
Batido revitalizante compuesto, zanahoria, jengibre y remolacha	
BATIDO DETOX	\$22.000
Batido saludable compuesto por mango, banano, miel, penca de sábila y apio	
BATIDO FRUTAL	\$20.000
Fresa, banano y avena	

Cocteles Energéticos

ROSAS Y LYCHEE JUNIPER	\$25.000
Base de peras, manzanas, syrup de lychee con delicada esencia de pétalos de rosa	
PALOMITA JUNIPER	\$25.000
Citríco especiado y refrescante, a base de toronja y limón, con syrup de sandía	
PIÑA COLADA VIRGEN	\$25.000
Piña, crema de coco, leche condensada, hielo	
COFFEE COOLER	\$22.000
Café, helado de vainilla, banana, syrup de chocolate	
AROMÁTICA DE FRUTOS DESHIDRATADOS	\$14.000

Jugos - Sodas

SODAS JUNIPER	\$13.000
Rosa cidra- coco- Durazno	
JUGO EN AGUA (16 oz)	\$12.000
Fruta, panela, agua, hielo	
LIMONADA CEREZADA O COCO	\$14.000
Cereza o coco, zumo de limón, panela, hielo.	
SODA	\$7.000
SODA SABORIZADA	\$13.000
Soda, panela, limón y la hierba de su preferencia (yerbabuena, menta, tomillo, romero, albahaca)	
BOTELLA AGUA MINERAL	\$7.000

Cervezas

MICHELADA CLUB COLOMBIA	\$17.000	CERVEZA CLUB COLOMBIA 330 ...	\$13.000
MICHELADA CERVEZA ARTESANAL	\$17.000	CERVEZA ARTESANAL	\$13.000
MICHELADA CORONA	\$20.000	CERVEZA CORONA 355	\$15.000
MICHELADA STELLA ARTOIS	\$20.000	CERVEZA STELLA ARTOIS 330	\$15.000
MICHELADA AGUILA CERO	\$17.000	CERVEZA NACIONAL	\$12.000
COLA POLA 330	\$7.000	AGUA MINERAL	\$7.000

Cocteles

MOJITO	\$30.000
Ron blanco, menta o yerbabuena, panela, zumo de limón, soda, hielo	
PALOMA JUNIPER 2 servidas	\$45.000
Mezcal, zumo de limón, toronja rosada, sal de jamaica	
MOSCOW MULE JUNIPER 2 servidas	\$45.000
Vodka, zumo de limón, jengibre de Uraba, miel de abejas y vainilla	
GIN TONIC JUNIPER 2 servidas	\$35.000
Ginebra, tónica, pepino, hielo	
PIÑA COLADA	\$33.000
Ron blanco, triple sec, crema de coco, piña	
OLD FASHIONED	\$30.000
Whiskey, bitter, panela, cáscara de naranja, cereza, limón.	
MARGARITA TIERRA DE AGUA	\$30.000
Tequila, triple sec, limón, panela, hielo.	
MARGARITA DE FRUTA	\$30.000
Tequila, triple sec, panela, fruta, hielo.	
VINO CALIENTE	\$30.000
Vino tinto, clavo de olor, canela en rama, anís estrellado y cáscara de naranja	

Espíritus

	SHOT	MEDIA	BOTELLA
WHISKEY 12 AÑOS	\$28.000	\$200.000	\$330.000
WHISKEY SINGLE MALT	\$35.000		\$350.000
RON PREMIUM	\$30.000		\$330.000
RON PREMIUM NACIONAL	\$25.000	\$150.000	\$230.000
TEQUILA PREMIUM	\$35.000		\$400.000
AGUARDIENTE	\$20.000	\$120.000	
VINO	\$20.000		\$80.000
VINO RESERVA ESPECIAL	\$25.000		\$120.000
SANGRIA 350CM			\$50.000
CHICHA			\$80.000
Bebida artesanal fermentada	PIBA	\$25.000	



TIERRA DE AGUA
RESERVA NATURAL
& ECO HOTEL

Gastronomía
RESTAURANTE



Para Comenzar / To Start

SOPA DE TOMATE	\$25.000
Tomates naturales sazonados con hierbas italianas y albahaca fresca	
SOPA DE CEBOLLA A LA FRANCESA	\$25.000
Deliciosa preparación en fondo de vegetales, cebollas en panela orgánica, queso mozzarella y pan adentro	
CAZUELA DE SETAS GRATINADA	\$27.000
Champiñones salteados, bañados en salsa de quesos y finalmente gratinados, acompañados de pan de la casa	

Fuertes / Main Courses

AJIACO (DOMINGOS Y FESTIVOS)	\$40.000
Sopa de pollo tradicional con papa, mazorca, alcaparra, crema de leche. Acompañado de arroz y ensalada	
CAZUELA DE FRÍJOLE (SÁBADOS Y DOMINGOS)	\$40.000
Frijoles hechos en leña, acompañados de trozos de aguacate, plátano maduro, kibes de lentejas, huevo, ripio de papa, arroz y ensalada	
TILAPIA FRITA	\$44.000
Suculenta tilapia con piel crocante, acompañada de arroz de coco, patacón y ensalada	
TRUCHA AL AJILLO RELLENA AL PAPILOT	\$44.000
Trucha rellena de vegetales al wok, marinada al ajillo al papillote, acompañada de arroz con coco, chips de plátano y vegetales frescos.	
POLLO TIERRA DE AGUA	\$42.000
Jugoso filete de pechuga de pollo en salsa de champiñones acompañado de arroz blanco, yuca frita y ensalada	
PAMPLONA DE POLLO RELLENO	\$44.000
Pechuga de pollo rellena de espinaca y ricotta con confitadas y bastones de papa apanados	
PASTA NAPOLITANA O PESTO CON POLLO	\$42.000
Pasta en salsa Napolitana de Pomodoro o Pesto, acompañado de queso mozzarella, pan tostado con mantequilla de ajo	
LASAGÑA DE POLLO	\$42.000
Pollo desmechado en salsa napolitana, gratinado con mozzarella y acompañado de pan tostado con mantequilla de ajo	
MUSAKA (LASAÑA GRIEGA DE BERENJENA)	\$42.000
Especialidad de medio oriente, capas de berenjenas en slides, selladas con aceite de oliva y especias, tomate, cebolla y pimentón asado, salsa blanca, pomodoro y queso, acompañada de pan con mantequilla de ajo y ensalada)	
DEDITOS DE POLLO CROCANTES	\$35.000
Deditos de pollo, Julianas gruesas de pechuga apanadas con Panko, acompañadas de papas a la francesa y miel con panela	
CHAUFA IMPERIAL Arroz peruano salteado con aceite de ajonjolí, soya y vegetales al wok, julianas de huevo.	
JULIANAS DE POLLO	\$42.000
TOFÚ	\$39.000
CAMARONES CROCANTES	\$44.000

Postres

BREVAS FRESCAS CON QUESO Y AREQUIPE DE LA REGIÓN	\$15.000
ARROZ CON LECHE, QUESO RAYADO Y PANELA	\$15.000

Menú DESAYUNOS



TIERRA DE AGUA
RESERVA NATURAL
& ECO HOTEL

Desayuno tradicional

HUEVOS AL GUSTO

(Con aliños, revueltos, a la cacerola)

OMELETTE

(Huevo, raíces chinas, champiñón, hogao y queso mozzarella)

TORTILLA PAISA

(Acompañado con pan tostado, arepa y queso blanco)

SANDWICH DE MANZANA

(Relleno de manzana verde, mermelada de uchuva, mozzarella, mostaza antigua y pan integral)

TOSTADAS FRANCESAS

(4 lonjas de pan integral a la francesa dulces)

Desayuno Infantil

PANCAKES CON MIEL Y FRUTA

(Harina de trigo, leche, miel y frutas frescas)

Desayuno Vegano

GRANOLA

(Con frutas y yogur)

HUEVOS VEGANOS

(Coco, tomate de aliño, tomate de árbol, cebolla blanca)

PANCAKES VEGANOS

(Harina de trigo, leche vegetal, canela, panela)

PUDIN DE CHÍA

(leche vegetal, chía, panela, fruta)

AVENA HIDRATADA

Bebidas



CAFÉ CON LECHE - TINTO - CHOCOLATE EN AGUA
CHOCOLATE EN LECHE- AGUA PANELA



Servicio de desayuno de 8:00am a 10:00am