

TIERRA
YERMA^{MR}

VIÑEDOS LA TERQUEDAD

RESTAURANTE

Chef // OMAR VALDERRAMA

PRIMEROS

01. TABLA MARIDAJE

Selección de quesos, embutidos españoles y frutos secos.

02. TABLA DE QUESOS

SELECCIÓN ESPECIAL DE QUERÉTARO

Selección especial de Querétaro. Junípero Reserva de pasta dura, Padua de pasta semisuave, Ovni con moho natural en corteza y Fuet Español.

03. JAMON SERRANO

Español madurado 18 meses.

04. ENSALADA CON MACADAMIAS Y BETABEL

Mezcla de lechugas, macadamia tostada, betabel al horno de brasa, tocino ahumado y queso Gorgonzola, con aderezo frances casero.

05. TARTA DE JITOMATE CONFITADO

Jitomate deshidratado hecho en casa relleno de queso de cabra con echalote y tomillo.

06. AGUACHILE DE RES

Filete de res sellado y laminado, marinado con limon y sala de tomate tatemado.

07. TOSTADA DE ATÚN

Aleta amarilla con mayonesa de habanero y ceniza de tortilla.

08. PULPO CRUJIENTE

Pulpo marinado en limon, soya y mezcla de chiles secos, acompañado con guacamole al eneldo y tortilla de harina casera

09. PAPÁS FRITAS C/ QUESO MADURO Y ACEITE DE TRUFA

VINOS

BOTELLA COPA

01. TERCO SYRAH ROSADO 2020
02. TERCO TEMPRANILLO 2020
03. TERCO MERLOT 2020

COCTELERÍA

01. COCTEL DEL DÍA
02. TESTARUDO
Jugo de toronja, frambuesa y nuestro Terco tempranillo.
03. NECIO
Fresa natural, tequila reposado, controy y Terco tempranillo.
04. CONSCIENTE
Manzana, jengibre y jugo de limón.
05. INDECENTE
Manzana, jengibre, jugo de limón y un toque de mezcal.
06. SUPREMO
Toronja, jugo de limón, apperol y un toque de ginebra.
07. TENAZ
Jugo de piña y limón, apperol y un toque de mezcal.
08. GIN FRESH
Pepino, limón, hierbabuena y ginebra.
09. APPEROL SPRITZ
10. ST. GERMAIN SPRITZ

BEBIDAS

01. AGUA MINERAL NACIONAL
02. PERRIER
03. SAN PELLEGRINO
04. AGUA DE PIEDRA (12 OZ)
05. AGUA DE PIEDRA (22 OZ)
06. REFRESCO
07. CERVEZA DE BARRIL
08. NARANJADA
09. LIMONADA
10. AGUA DEL DÍA

POSTRES

01. BROWNIE CON CAMELO SALADO
Acompañado con helado de vaina de vainilla.
02. CHEESCAKE DE MARACUYA
Hecho con queso de cabra y cubierto de gelé de maracuyá.
03. HELADOS DE TEMPORADA
Dos bolas de helado de temporada.

PARA ACOMPAÑAR

- | | |
|---------------|---------------|
| 01. AMERICANO | 04. LATTE |
| 02. EXPRESSO | 05. CARAJILLO |
| 03. CAPUCCINO | 06. INFUSIÓN |

SEGUNDOS

01. COLIFLOR ROSTIZADA

Bañada en mantequilla de semilla de cilantro y comino, acompañada de puré de jitomate y mantequilla de aguacate ahumada.

02. ARROZ MELOSO CON VERDURAS DE LA TEMPORADA

Arroz arborio con sofrito de tomate, pimientos y chile ancho.

OPCION CON LAMINAS DE ROAST BEEF DE PICAÑA

03. CHAMORRO DE CERDO

En adobo de la casa y acompañado con ensalada de nopales encurtidos.

04. TERRINA DE LECHÓN

Cocinado a fuego lento, servido con pasta de pistache hecha en casa y salsa de chorizo.

05. SANDWICH DE PICAÑA

Picaña cocinada a baja temperatura en pan baguette, gratinada con queso Monterrey Yack, salsa tartara, jitomate deshidratado y mezcla de quesos.

06. PESCA KING KAMPACHI

Lomo de pescado sustentable al horno, bañado con sofrito de ajo, acompañado de ensalada del huerto.

BRASA

01. ARRACHERA ANGUS (400gr)

Al horno de brasa.

02. VACÍO DE RES (450gr)

Al horno de brasa.

03. RIB EYE PRIME (500gr)

Al horno de brasa.

04. FILETE DE RES ANGUS (230gr)

Al horno de brasa y salsa devino Terco.