BOGOTÁ

NORMANDÍA
Av. Boyacá con 49a-17
300 556 0169

SANTAISABEL
Calle 1G #26a-07
321 238 5352

VILLAVICENCIO
A 300 mts del CAI Vanguardia
301 732 9880

@CAFETERRABAR

CAFE TERRA BAR

REGLAS

- El que llega, saluda.
- NO usamos desechables. (en lo posible)
- SI tiene afán, mejor vuelva pronto.
- No hay meseros, somos anfitriones.
- No hay clientes, son visitantes.
- Nunca chifle.
- No de papaya, los ladrones no tienen carné, cuide sus cositas.
- Todo ángel necesita un demonio que le invite un tequila.
- SI VIENE EN BICI, TIENE EL 15% SIEMPRE.
- Somos alérgicos a los chichipatos.
- En la calle nunca tome licor.
- Ténganos paciencia, aquí lo hacemos todo con amor.
- LAS MUJERES SON PARA CONSENTIR.

Multas

Botar papeles o chicles al piso_____$10.000
Quedar embarazado_____$1.000.000
Llegar soltera, salir cuadrada_____¡Un aplauso!
Intentar hacer conejo_____$200.000
Descorche no autorizado_____$100.000
Si viene su pareja y se esconde_____$100.000
Coquetear con los/las anfitriones_____$12.000
Llegar con una y salir con otra_____$1.000
Dejar bobos a los anfitriones_____$100.000
Por mamón/mamona_____$5.000

Entradas

Menjurge:
Criollitas en salsa bechamel y queso parmesano
$14.000

El Ché:
Chorizo argentino, chimichurri, suero costeño y baguette
$9.000

La mosa:
6 empanaditas con salsa caliente
$9.000

Bandida:
Arepa montada en julianas de pollo, salsa blanca y mozarella
$16.000

Aguacate viche:
Deliciosos camarones y trocitos de aguacate en salsa de tomate
$14.000

Paraíso:
Patacón y pechuga de pollo... la "bandida" hecha patacón
$16.000

Adán cayó:
Pataconcitos y hogao de la casa con mucho queso rallado
$16.000

Antología:
Su majestad el jamón serrano, tomates y rúgula.
$18.000

Ropa vieja:
Patacón con carne desmechada
$14.000

Costipaisa:
Arepa con camarones
$18.000

Platos Fuertes

Ensalada suicida:
Piña, cerezas, manzana, fresa, uvas, kiwi, duraznos y un tris de almíbar sobre una cama de vegetales y vinagreta de frutas. veg
$16.000

Ensalada la mona:
La herencia de espinacas, rúgula, tocineta, lechuga crespa, tomate cherry y olivas.
$14.000

Tallarines a la bolognesa: $19.000
Salsa napolitana, carne y especias.

Spaguetti primavera: veg
¡muy verde! arveja, maíz zanahoria, habichuela y parmesano
$19.000

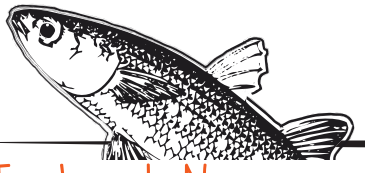
Arroz Thai:
Arroz con vegetales salteados al wok y pollo o tocineta.
(opción spaguetti) veg

$19.000

Fetuccine carbonara:
Fetuccines, cortes de ajo en aceite de oliva, tiras de tocineta, yemas batidas y parmesano.

Salmón rey del chuzo:
Seductor filete sellado con especias en reducción de balsámico y maracuyá.
$38.000

Langostinos al vino:
6 langostinos freídos en vino blanco, verduras salteadas y pimienta roja.
$38.000



Trucha a la Neusa:
Colorida arcoiris a la plancha adobada en salsa de ajo y perejil.
$28.000

Pollo terra:
Pechuga rellena, incitante y embelesada de frutas y aromas, jamón de cordero, mozarella, durazno, tocineta y cerezas.
$36.000

Crepe vaca pollito:
Suave tortilla rellena de tiras o cubos de pechuga, queso y salsa bechamel.

$26.000

Crepe romántico:
La inspiración del chef, pídalo marinero o...
viene en un plato para dos personas

$48.000

Lomo infinito:
280gr de suculento lomo a la plancha, salpicado en reducción de balsámico, especias y crema mozarella.

$38.000

Costillitas sin adán:
Carnudas y de cerdo marinadas en salsa barbacoa.

$36.000

Churrasco argentino:
100% sabor al sur

$28.000

hamburguesas (VIENEN CON PAPAS)

Terra BBQ:
Media libra en salsa BBQ, capa de queso americano, lechuga, tomate y tocineta.

$24.000

Terra napolitana:
Media libra, salsa napolitana y mozarella.

$24.000

SANDWICH

Tri Oh:
Suave, ligero y delicioso de 3 quesos, crema, mozarella y americano, tomate cherry, suave jamón y lechuga crespa.

$18.000

Figura:
Para el bien del cuerpo, lomitos de atún, cebolla, sour cream, pimienta, limón y aceite de oliva.

$16.000

Para compartir

Picada criolla:
Nuestras papitas criollas, jugosas costillas de cerdo, alitas de pollo, choricitos, patacones y empanaditas. $58.000

La pobre viejecita:
Pipicitos, platanitos, costillas de cerdo, cubitos de pollo y vegetales salteados. $38.000

Las Adán y las Evas:
Nuestras costillas a la BBQ, cortes de arepitas fritas, papitas francesas y mucho amor. $58.000

Alitas por docena:
Doce muslitos de alitas en salsa BBQ o salpimienta. $22.000

Alitas por petaco:
24 muslitos de alitas en salsa BBQ o salpimienta. $38.000

Alitas a lo TAS TAS:
48 muslitos de alitas en salsa BBQ o salpimienta. $68.000

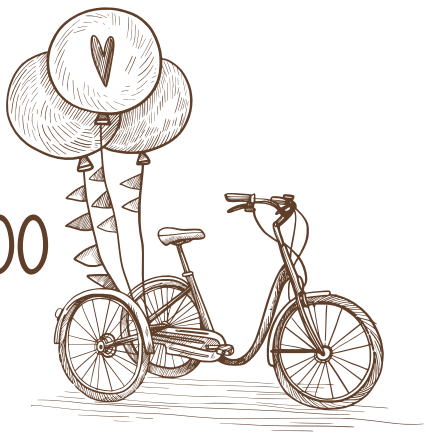
pa los chinos

Sin cajita feliz:
Pechuga a la parilla y papitas francesas.

Homero:
Hamburguesa con queso y papitas.

Enredados:
Spaguetti bolognesa, parmesano y baguette.

$14.000



Cocktails sin alcohol

Tiniebla:
Blackberry, mora, tris dulce, soda burbujeante.

Ardiente:
Burbujas y maracuyá. Un tris ácido.

$18.000

De musas:
Para ellas... manzana, cerezas, pera, trocitos de piña y almibar.

Tinieblo:
Blackberry, fresa. ¡Ligero!

malteadas

Visita: $8.000
Fresa y vainilla.

Romeo: $24.000
Durazno, amaretto y Jack.

Julieta: $24.000
Rosa. Fresa y Baileys.

Malteada de película: $22.000
Helado de Vainilla, maiz pira wiskey y licor de café.

Madonna: $16.000
Chocolate y popstars.

FRIO (HOMBRES SIN PITILLO)

Coca cola $3.000

Granizado de café $9.000

Inútil (pola sin alcohól) $12.000

Limonada árabe: $6.000
Limón y hierbab uena.

Limonada de mango $6.000

Energizante $12.000

Mixes

Jugo de felicidad: $6.000
Maracuyá, granadina y limón.

Jugo de la pasión: $6.000
Mora, mango y kiwi,

Jugo atrápame: $7.000
Piña, hierbabuena y durazno.

Jugo pura vida: $7.000
Melocotón, limón y uva.

JUGO DEL DÍA $5.000

Bebidas calientes *Filosofía terra*

Tinto americano: $2.000

Té

Negro, hierbas, amaretto, menta y frutos. $4.000

Infusión

Frutos rojos	$4.000
Hierbabuena	$4.000
Triple sec	$12.000

Capuccino

Vainilla	$5.000
Chantilly	$6.000
Amaretto	$9.000
Baileys	$9.000
Baileys x2	$16.000

COCKTAILS

Ellos

Padrino: $18.000
Whiskey y un toque de amaretto.

Cabeza de jabalí: $38.000
7 tragos una naranja.

Star wars: $34.000
Durazno y whiskey ¡JEDI!

El señor de los anillos: $28.000
Whiskey, ginger y lychees.

Tumba: $28.000
6 tragos dos limones.

Paisanito: $18.000
Aguardiente amarillo y mandarina.

Dry martini: $22.000

Cuba libre: $18.000
Ron con CocaCola.

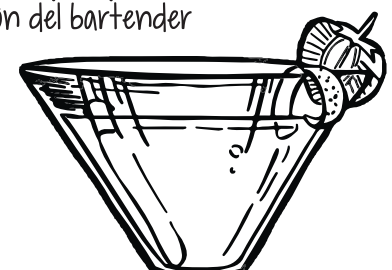
Screwdriver: $18.000
Vodka y naranja.

Gin tonic: $18.000
Gin, tónica y zumo de limón.

Espresso martini: $18.000
café espresso, licor de café, vodka cerezas.

Mojito: $18.000
Ron, azucar, limón hierba buena

Cocktail del día: $18.000
Inspiraciòn del bartender



Ellas

Tiniebla:
Blackberry y fresa. $18.000

Ballet azul:
Curaçao, gin, cerezas y durazno. $28000

Terra:
Crema de whiskey, ron, gin y cerezas. $28.000

Cumpleañera:
Lulo, vodka y granadina. $28.000

Nunca infiel:
Piña colada y vodka. $32.000

Margarita:
Tequila, triple sec limón y sal. $18.000

Pareja

Hasta el fin:
Café en frappe, vodka y almibar. $44.000

¡Creemos en el amor!

Aniversario:
De su fecha, vermouth y naranja. $46.000

Sangran venas:
Mora en frappe y ron. $38.000

Átame:
Whiskey, maracuyá y piña. $38.000

Morticia:
Helado, ron y amaretto. $44.000

Vino

Merlot y Cabernet Sauvignon botella desde $68.000

Brut Rothberg $84.000

Copa de vino tinto $12.000

Vino caliente

Copa $8.000

Frutos rojos
naranja
amaretto

1/2 botella $38.000

Botella $66.000

Cultura cervecera

	pola	vaca	jarra
La peliteñida (Goldern ale) Combinación de maltas, la primera artesanal, puro estilo inglés. 5%.	$9.000	$18.000	$40.000
La negra (Brown ale) Seca, seria y tostada. 5%.	$9.000	$18.000	$40.000
La roja Un tris frutal, perfecta, suave y alegre. 5%.	$9.000	$18.000	$40.000
Ligera	$7.000	$15.000	$32.000
La moza: Amarilla, un shot de tequila.	$13.000	$25.000	$50.000
La mojigata: Rosada, un shot de ron.	$13.000	$25.000	$50.000
Hincha nacional: Verde, un shot de whiskey.	$13.000	$25.000	$50.000
Hello kitty: Azul, un shot de vodka.	$13.000	$25.000	$50.000
FORASTERAS	$13.000	$25.000	$50.000

SI VA A MANEJAR
NO TOME
PÁSELA RICO
PERO NO TOME

	media	Botella	Shot
AGUARDIENTES	$50.000	$90.000	$10.000
RON NACIONAL	$50.000	$90.000	$10.000
RON BACARDI	$58.000	$110.000	$12.000

SHOT DOBLE

¿Con Coca cola? ¿agua? ¿naranja? ¿limón?

	Botella	Shot
TANQUERAY GYN	$170.000	$14.000
GORDON'S	$170.000	$12.000

¿tajadas de pepino? ¿Sprite? ¿Ginger?

JOSE CUERVO REPOSADO	$165.000	$12.000
CORRALEJO REPOSADO	$220.000	$15.000

¿limón? ¿sal? ¿nachos? ¿jalapeños?

	media	Botella	Shot
BUCHANAN'S 12	$95.000	$185.000	$15.000
OLD PARR	$135.000	$195.000	$15.000
SELLO ROJO	$85.000	$165.000	$12.000
SELLO NEGRO	$95.000	$185.000	$15.000
JACK DANIEL'S	$95.000	$180.000	$15.000
SMIRNOFF	$80.000	$150.000	$12.000
ABSOLUT	$85.000	$160.000	$12.000

¿Sprite? ¿limón? ¿empanaditas?

BAILEYS	$65.000	$120.000	$12.000
JAGERMEISTER		$160.000	$14.000

Shot TABLAZO x DESPECHADO $12.000

TEQUILA Y TRIPLE SEC

jarras

SANGRÍA

media	llena
$40.000	$76.000

SMIRNOFF ICE

$60.000

copa

$16.000

POSTRES vs. HELADOS

Besos robados:
Brownie besado en una porción de dulce y frío helado de vainilla. ... $6.000

Coma diabético:
Suave torta de chocolate con helado de chocolate y salsa de chocolate. ... $12.000

Ternurita:
Tarta de vainilla con amapola, un tris de chantilly y helado. ... $9.000

Happy days:
Jugosos duraznos, shot de tequila y una bola de helado. ... $16.000

Pasión extrema:
Una pizca de baileys, trocitos de brownie y cereza. ... $14.000

Culpable:
Cerezas, fresas y chantilly. Muy nostalgico. ... $12.000