

Restaurante

Tierra Nativa



La buena comida

En Tierra Nativa celebramos la esencia de la cocina peruana con el calor de un hogar y el sabor de nuestras raíces. Cada plato nace de recetas tradicionales, transmitidas de generación en generación, y se prepara con ingredientes frescos que honran la riqueza de nuestra tierra. Queremos que cada visita sea un encuentro con los sabores auténticos de Perú, donde la tradición se sirve en cada mesa y la cercanía se siente en cada sonrisa.

Para compartir

Croquetas de aji de gallina/ Chikken chili Croquette----- **8€**
(harina, mantequilla, leche, sal, pimienta, aji de pollo)

Calamares crujientes/ Crispy squid----- **8€**
(Calamares, harina, huevo)

Yuquitas con crema huancaína/ Yuquitas with Huancaína cream ---- **10€**
(yucas, harina , huevo, queso, leche, galleta salin, aji amarillo)

Papa a la huancaína/ Huancaína-style potato----- **10€**
(galleta saltin, queso, leche, aji amarillo, patata, huevo, aceituna)

Mejillones a la Chalaca / Mussels chalaca style ----- **13€**
(Mejillones, tomate cebolla, lima, rocoto)

Leche de tigre / Tiger's milk ----- **14€**
(pescado, rocoto, lima, cebolla, cilantro, sal, pimienta, apio, ajos)

Anticuchos / Anticuchos----- **14€**
(corazón de ternera, aji panca, pimienta, ajos, patata, choclo)

Anticuchos de pulpo/ Octopus anticucho----- **16€**
(pulpo, aji panca, pimienta, ajos, patatas)

Leche de tigre Tierra Nativa / Tiger's milk Tierra Nativa----- **18€**
(pescado, gambas, rocoto, lima, cebolla, cilantro, sal, pimienta, apio, ajos, batata)

Ensaladas

Ensalada mixta ----- **10€**

Ensalada mix con pollo a la plancha ----- **14€**

Platos fríos

Ceviche de pescado / Fish ceviche ----- **16€**
(Pescado, lima, cebollas morada, cilantro, aji rocoto, sal , pimienta, boniato, cancha)

Ceviche mixto / Mixed ceviche----- **18€**
(Pescado, mariscos, limón, sal, pimienta, cebolla, batata, cancha)

Ceviche tierra nativa/ Ceviche tierra nativa ----- **22€**
(salsa especial , pescado, mariscos, lima, rocoto, cebolla, cilantro, batata, cancha)

Arroces

Arroz chaufa de pollo / Chicken Chaufa Rice **15€**
(arroz, salsa de soja, salsa de ostión, ajonjolí, cebolla china, pechuga de pollo)

Arroz chaufa mixto / Mixed Chaufa Rice **17€**
(arroz, salsa de soja, salsa de ostión, ajonjolí, cebolla china, pechuga de pollo, carne de ternera)

Arroz chaufa de mariscos / Seafood Chaufa Rice **18€**
(Arroz, salsa de soja, mariscos, ajos, pimienta, cebolla china, aceite de ajonjolí, kion)

Arroz chaufa aeropuerto / Airport Chaufa Rice **18€**
(pechuga de pollo, arroz, huevo, fideos chinos, frijolito chino, cebolla china, kion, salsa de ostión, salsa de soja, ajonjolí)

Arroz con marisco / Seafood Rice **19€**
(Arroz cocido, pimienta, tomate, cebolla morada, ajos, aceite de achote, alverja, pimienta rojo, cilantro, aji panca, mantequilla, queso parmesano, mariscos, vino blanco, caldo de pescado).

Arroz chaufa Tierra Nativa / Tierra Nativa Chaufa Rice **19€**
(pechuga de pollo, carne de ternera, mariscos, arroz, salsa de soja, ajonjolí, salsa de ostión, cebolla china)

Platos especiales criollos

Pechuga a la plancha con patatas y ensalada **15€**
/ Grilled chicken breast with potatoes and salad
(pechuga de pollo, sal, pimienta, patatas, ensalada fresca)

Milanesa de pollo con patata / Chicken Milanese with Potato **15€**
(pollo, harina de pan, arroz blanco, ensalada)

Aji de gallina / Chili of chicken **15€**
(Pechuga de pollo, pan, leche, aji amarillo, ajo, caldo de pollo, nuez moscada, sal, huevo, aceituna, arroz blanco, patata)

Lomo saltado / Lomo saltado **18€**
(Carne de ternera, cebolla roja, tomate, salsa de soja, vinagre, patata, arroz blanco cocido)

Arroz con pato / Rice with duck **18€**
(Pato arroz, cilantro aji amarillo, ajo, aceite vegetal, pimienta, zanahoria, guisantes, cerveza)

Tallarín saltado con ternera / Sautéed noodles with beef **18€**
(Carne de ternera, tallarines, cebolla roja, aji amarillo, pimienta, tomate, salsa de soja, vinagre tinto, cebolla china, ajonjolí, cilantro.)

Causas

X: -527,6 m
Y: 32,24 m

Causa rellena de atún / Causa stuffed with tuna **10€**
(patata, aji amarillo, atun, mayonesa, aguacate, aceituna, huevo)

Causa de pollo / cause of chicken **12€**
(patata, aji amarillo, pollo desmechado, mayonesa, aguacate, aceituna, huevo)

Causa acevichada / Cause acevichada **15€**
(patata, aji amarillo, ceviche)

Causa de pulpo al olivo / Olive octopus cause **15€**
(patata, aji amarillo, pulpo, crema de aceituna)

Causa de langostinos / Shrimp cause **15€**
(patata, aji amarillo, GAMBAS)

Causa de lomo saltado / cause of lomo saltado **15€**
(Patata, aji amarillo, lomo saltado)

Fritos

Chicharrón de pollo / Chicken Cracklings **14€**
(pollo, harina preparada, huevo, acompañado de patatas fritas, ensalada fresca)

Dorada frito / Fried Seabream **16€**
(Pescado dorada, limón, sal, pimienta, acompañado de arroz blanco, salsa de cebolla y yuca)

Pescado a lo macho / Macho Fish **18€**
(Pescado, mariscos, mantequilla, pisco, ajos, vino blanco, cebolla, aji amarillo, aji mirasol, aji panca, pasta de tomate, caldo de pescado, crema de leche, pimienta, yuca cocida)

Chicharrón de pescado / Fish Cracklings **18€**
(Pescado perca, maicena, ajo, huevo, romero, pimienta, aceite acompañado de salsa de cebolla y yuca)

Chicharrón mixto / Mixed Cracklings **18€**
(Pescado, langostinos, calamares, choros, pulpo, ajo, harina preparada, chuño, limón, huevo, jengibre, yuca cocida, salsa criolla)

Saltado con fetuccini a la huancaína ----- 18€

/ Sautéed with fettuccine a la huancaína

(Fetuccini, aji amarillo, queso fresco, leche evaporada, huevo, lomo fino de res, cebolla, vinagre, salsa de soja, tomate, pisco, queso parmesano, sal y pimienta)

Entrecot con patatas y ensalada ----- 17€

/ Entrecôte with potatoes and salad

(Entrecot de ternera, lechuga, tomate, pepino, limón, sal, patatas fritas)

Bistec a lo pobre / poor man's steak ----- 20€

Seco de cordero a la norteña / Northern-style lamb jerky ----- 20€

(carne de Cordero, arroz blanco, frijoles, sarsa de cebolla)

Lomo saltado tierra nativa / Lomo saltado Tierra Nativa ----- 22€

(Carne de ternera, mariscos, cebolla roja, tomate, salsa de soja, vinagre, patata, arroz blanco cocido)

Sopas

Sopa sustancia / soup substance ----- 12€

(Carne de ternera, zanahoria, cebolla roja, ajos, aplo, poro, tomate, patata, spagetti, caldo de carne, aceite vegetal, sal, pimienta y orégano)

Sopa criolla / Creole soup ----- 12€

(Carne de res, cebolla, sustancia de carne, fideos cabello de ángel, patata, orégano, huevo)

Caldo de gallina / Chicken broth ----- 12€

(Gallina, huevo, patata, zanahoria, aplo, puerro, jengibre, spagetti, cebolla china, pimienta).

Chupe de langostinos / Shrimp soup ----- 18€

(Langostinos, caldo de pescado, cilantro, curry, huevo, ajo, maíz choclo, orégano, patatas, pasta de aji panca, perejil, leche, zanahoria, vinagre, guisantes, arroz)

Sudados

Sudado de pescado / Fish sweat ----- 18€

(dorada, tomate, ajos, cebolla, jengibre, aji amarillo, aji panca, pimienta, cilantro, vino, caldo de pescado, acompañado arroz blanco)

Parihuela / Parihuela ----- 22€

(pescado, mariscos, cebolla, tomate, aji amarillo, aji panca, vino, caldo de pescado, rocoto, pasta de tomate, sal, pimienta, lima, cilantro)

Pollo a la brasa

Pollo + ración de Patatas + ensalada	25€
/ Chicken + portion of potatoes + salad	
Pollo + ración de patatas / Chicken + portion of potatoes	20€
1/2 Pollo + ración patatas + ensalada	16€
/ 1/2 Chicken + portion of potatoes + salad	
1/4 pollo + ración de patatas y ensalada	12€
/ 1/4 chicken + portion of potatoes and salad	
Mostrito a la brasa o broaster + ensalada	
/ Mostrito with Grilled Chicken or Broaster plus salad	14€
(Arroz chaufa + pollo a la brasa o pollo broaster ensalada fresca)	

Bebidas

Inca kola personal 33ml.	3€
Cerveza cuzqueña negra	3€
Cerveza Pilsen Callao.	3€
Jarra de chicha morada	8€
Jarra de maracuyá	8€
Jarra de sangría	10€
Inca kola 2,25l.	10€

Copas

Cóctel de algarrobina	8€
(Pisco, jarabe de goma, leche evaporada, crema de leche, yema de huevo, canela en polvo)	
Machu picchu	8€
(Pisco, licor de menta, granadina, zumo de naranja)	
Pisco Sour	8€
(Pisco, jarabe de goma, zumo de lima, clara de huevo)	
Mojito	8€
(azúcar, hierbabuena, ron, zumo de lima o otra, lima en rodajas, soda, hielo, angostura)	
Piña colada	8€
(Ron, leche de coco, zumo de piña)	

Consulta al camarero los postres del día