



TIERRA ADENTRO

AUTÉNTICO SABOR A TRADICIÓN



Desayunos

7:00 a.m. – 11:00 a.m.

Gran Desayuno de la Hacienda

El sabor de nuestra tierra desde la primera hora del día. Huevos, proteína a elección, plátano dorado y aguacate, acompañados de tortilla con cuajada. Elegí tu estilo favorito: tradicional o en burrita.

Chorizo — **L 100**

Carne mechada — **L 120**

Chicharrón — **L 130**

Baleadas de la Línea

Tortilla de harina recién hecha a mano, untada con frijoles refritos de olla, mantequilla crema y queso frijolero. Ármala a tu antojo.

Sencilla (1 unidad) — **L 30**

Chorizo — **L 40**

Carne mechada — **L 50**

Chicharrón — **L 60**

Mollete Capitalino de Antaño

Pan artesanal tostado, untado con frijoles negros, huevo estrellado, mantequilla escurrida de campo y un toque fresco de tomate y cilantro.

L 50

Ticucos de Occidente

Tradición del occidente hondureño en cada bocado. Preparados con masa de maíz y frijoles, estos bocados tradicionales nos conectan con las recetas que han pasado de generación en generación.

Orden de 2 — **L 90**

Montucas de Maíz Tierno

Dulces y reconfortantes, preparadas con maíz tierno de cosecha y un jugoso relleno de cerdo y pollo.

Orden de 2 — **L 90**



Entradas

Ceviche Atlántico L 290

El sabor del mar caribe: Fresco caracol, langosta, camarón y pescado marinados en leche de tigre de la casa, cebolla morada, aguacate y jugosos tomates cherry. Acompañado de crujiente casabe.

Curiles del Pacífico L 200

Directo del sur: Clásico cóctel de curiles curtidos con vegetales frescos, servido con una mezcla crujiente de chips artesanales (malanga, yuca, plátano y camote).

Jilotillo loco del Valle L 180

El antojo del maíz llevado a otro nivel. Elotitos rebosados con una mezcla de queso, tocino y chile, terminados con cebollina y aceite verde.

Tabla de quesos y chorizos de Nuestra Tierra L 550

Un homenaje artesanal: Nuestra selección de quesos nacionales, cuajada asada, queso con chile frito, quesillo y queso ahumado, acompañados de morcilla, chorizo indio, chorizos danlidenses y chorizo sureño.

Carne endiablada L 200

Lomo de res con carácter, acompañado de chile de colores, tomate, jalapeño, fideos de arroz, rábano y pepino. Una combinación de sabores intensos, fresca y un toque picante.

Croquetas de yuca con chicharrón CA-5 L 210

Crocantes por fuera y suaves por dentro. Croquetas de yuca con queso semi-seco, coronadas con chicharrón de cerdo bañado en salsa de tamarindo y una fresca ensalada de repollo morado.

Pastelitos de la abuela L 200

Tres sabores de nuestra tradición en una sola experiencia: gallina con quesillo, lechón y carne mechada de res con papa. Servidos sobre salsa de sofrito y coronados con ensalada fresca de repollo.

Chanfaina Paceña L 220

Un plato de raíces profundas y sabor contundente, Tradicional estofado de entrañas (corazón, hígado, mollejas de pollo, riñones y lengua) con una textura inigualable, balanceado con puré de aguacate, rábano y pepino.



Sopas y Ensaladas

Sopa de Gallina India

Caldo profundo y reconfortante hecho a fuego lento, servido con generosa porción de gallina asada al carbón y vegetales frescos de la huerta.

L 210

Crema de frijoles de la Casa

Nuestra exquisita crema de frijoles con un toque de queso crema, aguacate, huevo duro, trocitos de chicharrón, costilla de res, costilla de cerdo y tiras de tortilla frita.

L 190

Machuca Garífuna

Una invitación a descubrir los sabores del Caribe hondureño. Caldo de mariscos con leche de coco natural, camarones, pescado y caracol, acompañado de pescado frito y puré de plátano. Tradición garífuna servida con orgullo.

L 450

Tapado Olanchano

Guiso tradicional cargado de historia y sabor con costilla de res, falda, costilla de cerdo, chorizo y vegetales de la tierra (yuca, plátano maduro y guineo verde).

L 240

Ensalada del bosque **L 260**

La frescura de nuestros paisajes en un plato: vegetales y verduras verdes acompañados de un aderezo aromático de zacate limón.

Extras: Puyaso **L 100** · Camarón **L 100** · Pollo **L 80**



Platos Fuertes

Camarones Tropicales al coco **L 340**

Camarones empanizados en coco y dorados hasta lograr una textura crujiente, servidos con puré suave de yuca y ensalada fresca. Elegí el acompañamiento de tu preferencia: salsa de maracuyá o salsa de cilantro.

Pollo de la Milpa **L 290**

Pechuga de pollo jugosa bañada en tu elección de salsa de pinol o salsa cremosa de semillas de ayote. Acompañada de puré de papa con tocino y ensalada de pepino.

Langosta Misquita **L 690**

Langosta fresca salteada al auténtico estilo misquito en salsa de coco, acompañada de yuca frita doradita, puré de ayote, brócoli y zucchini.

Corte Tierra Adentro **L 580**

Jugoso puyaso a la parrilla en su punto exacto, servido con chorizo, tortillas calientes, frijoles de olla, cuajada fresca y aguacate.

Lechón Copaneco **L 480**

Tierno y jugoso lechón horneado lentamente, servido con yuca cocida al dente, ensalada de repollo morado, elote, cebolla morada encurtida, cuajada y tortillas hechas a mano.

Mariscada Caribeña **L 570**

Exquisita selección de los mejores frutos del mar al estilo catracho, con elote dulce, tomates cherry y pan artesanal de la casa.

Parrillada Colonial **(Para 2) L 800 (Para 4) L1500**

Una mesa para compartir los sabores de nuestra tierra: puyaso a la parrilla, pollo a la plancha, chorizo y carne asada de cerdo. Acompañada de tortillas, frijoles, plátanos, chismol, cuajada y aguacate.



Postres

Rosquilla de yuca en miel

El sabor de nuestras tradiciones en una preparación sencilla y auténtica. Rosquilla de yuca bañada en miel, con un dulzor delicado que celebra los ingredientes de nuestra tierra.

L 120

Pan borracho al Guiffiti

Tradicional bizcocho de la costa infusionado con notas profundas de guiffiti, logrando un postre con historia y carácter.

L 160

Panna cotta de atol de elote

Delicada panna cotta elaborada con elote fresco de temporada, coronada con maíz tostado crujiente y una ligera espuma de vainilla con ralladura de limón.

L 120

Cócteles

Bananera

Gin, campari, café, banano

L 150

West End

Ron blanco, guiffiti, limón

L 150

Paraíso Tropical

Gin, piña, coco, soda

L 150

Puerto Castilla

Ron blanco, hierba buena, coco, limón

L 150

Chiligatoro

Ron blanco, hierba buena, frutos rojos, limón

L 150

Guacamaya

Tequila, limón, naranja, toronja

L 150

Real de Minas

Vinagre de marañón, sal, pimienta negra, chile, limón

L 150

Pico Bonito

Prosecco, zacate de limón, limón

L 150

Guaymuras

Gin, guayaba, mora

L 150

Colibrí

Gin, tónica

L 150

Siguanabana

Vodka, jugo de tomate, salsa inglesa, limón

L 150

Corozal

Gin, vermouth rosso, guiffiti

L 150

Trueque

Ron oscuro, cacao, canela, café

L 150

Ritual

Ron oscuro, gin, cacao, toronja, canela

L 150

Bohemia Capitalina

Espíritu de fuego, nance, limón, tajín

L 150

Piriwa

Ron blanco, naranja agria, cacao

L 150

La Leona **L 150**

Licor hondureño, vermouth rosso, cranberry

Shots

Guacala que rico

El Paraíso

L 100

Lluvia de Peces

Yoro

L 100

Invasor del Manglar

Valle

L 100

Niebla de Güisayote

Ocotepeque

L 100

Fósil del Arrecife

Islas de la Bahía

L 100

Nueve Lunas

Intibucá

L 100

Mishla

Gracias a Dios

L 100

Guajiquiro

La Paz

L 100

Maquila

Cortés

L 100

Ara Macao

Copán

L 100

Showman

Francisco Morazán

L 100

Patepluma

Santa Bárbara

L 100

Cangrejal

Atlántida

L 100

Cremita

Olancho

L 100

Celaque

Lempira

L 100

Guaimoreto

Colón

L 100

Golfo

Cholulteca

L 100

Relojero

Comayagua

L 100

Cervezas

Salva Vida **L 70**

Imperial **L 70**

La2o Aleros **L 100**

La2o Weisber **L 100**

La2o La Jefa **L 100**

La2o La Morenaza **L 100**

La2o Kolsh **L 100**

Naturales

Limonada **L 80**

Horchata **L 80**

Pozol **L 80**

Mora Fresa **L 80**

Refrescos

Copan Dry **L 45**

Coca-Cola **L 45**

Ginger Ale **L 45**

Agua

Agua Zen **L 35**





TIERRA ADENTRO

AUTÉNTICO SABOR A TRADICIÓN

Reservá tu mesa al
+504 9978-4944



*Síguenos en
nuestras redes*