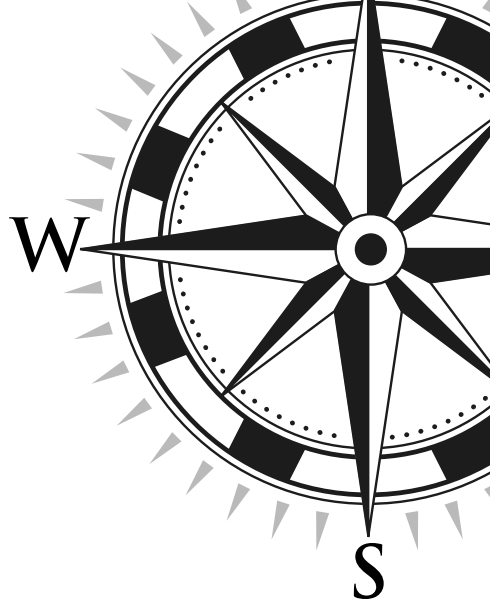




ESPAÑOL

Tierra

...la experiencia...



Tierra se trata de un viaje...un viaje sensorial más allá del sabor u olor... un viaje a través de todos los sentidos...más que un restaurante, Tierra es un nuevo concepto!

A través de nuestro arte culinario, nuestra música y decoración, deseamos transportarles hacia otros países, continentes... otros espacios, y entonces sentir que nuestra vida cotidiana quizás no esté tan lejos de esas culturas, y que todos somos resultado de una mezcla de esas experiencias y tenemos un bien común... nuestra Tierra!

Nuestra misión colectiva... cuidar la Tierra! Por lo que intentamos que la mayoría de los productos a vuestra disposición sean orgánicos.

Tierra le propone este viaje con una Vuelta al Mundo en 20 Platos y usted podrá escoger por donde más le gustaría ir... todos los días los viajes no son iguales, así que cambiamos los itinerarios, pero nuestros cocineros siempre estarán al tanto y haremos todo lo posible para satisfacer sus deseos.

En la decoración, usamos materiales naturales, reciclados y testigos de viajes en el tiempo y espacio. Nuestra vajilla, hecha a mano en barro y con pigmentos naturales, es diseño exclusivo del Estudio SantaLana para F&C.

Estaremos abiertos de jueves a domingo desde las 8:00pm hasta la 1:30am, solo por reservaciones en F&C o a través del número (+53) 5 565 2621; también puede contactar nuestro personal por si desea celebrar un momento especial en nuestra Tierra.

Ahora... abróchense los cinturones, que vamos a despegar... disfruten de nuestra Tierra!

CLASS MAIL

PARCEL POST

NAME

ORDER No.

CODE

PRICE

NET

(biedt: zich
Br. ond n
dit blad.

R.z.:
seheel zelf
ekend n
ur. Verla
Brieven on
an dit b

6 5 4 8

Thank you
Call again



KNEDIC
verschillig waar.
9708, bar. van
GMEISJE
nende werken,
iken, van 8-7
f 8.— p. w.
—A 39744, kur.

Impresión digital
del dedo pulgar de
la mano derecha



CLASS

*Si algo bueno te pasa...
Viaja para celebrar.*

*Si algo malo te pasa...
Viaja para olvidar.*

*Si nada te pasa...
Viaja para que algo te pase.*

MERCHANDISE — 4th CLASS MAIL
POSTMASTER: THIS PARCEL MAY BE OPENED
FOR POSTAL INSPECTION IF NECESSARY.
RETURN POSTAGE GUARANTEED.



BARCLAYS BANK

£1,000

GREAT BRITAIN
00.26
ASA 50213

00

Comis. Sectorial Chubul
COMISO
24/1/89
JUSTIFICADO
del 12 "d"



BANCO DE MADRID
PUERTO MADRID
DEL 9/11/1989
CONTADOR
PUERTO MADRID

FRAGILE
DON'T CRUSH

1ST CLASS MAIL

30M PAD6-2-34 A
(PRINTED IN U.S.A.)

NO. 00222
O.K.

ENTRANTES



MIXTO ÁRABE

(2 PAX)



PAN PITA

Pan plano blando de harina de trigo, levemente fermentado, de consumo en el Cercano Oriente, donde de manera ocasional es cocido en las paredes del horno y que recuerda a la corteza de la pizza.

DJADJIK

Salsa de pepino con yogurt que alimenta de forma saludable y ligera. Muy favorable durante los días calurosos.

HUMMUS

Si hay una receta popular en los países del Oriente Medio es el hummus (cuyo significado literal es garbanzo), una pasta hecha a base de estos granos, limón y salsa tahini, y que generalmente se sirve acompañada por el tradicional pan pita como aperitivo o como acompañamiento a otros platos.

BABA GHANOUSH

Las berenjenas son un clásico en las comidas árabes. En determinadas ocasiones sirven de ingredientes, y en otras, como es este delicioso plato llamado Mutabal o Baba Ghanoush (paté de berenjenas), el protagonista. Dicho plato, en Siria significa “dulce y seductor”. Por lo general, se come con pan de pita y como elementos base se precisan además de la berenjenas, tahini (pasta de sésamo), ajo, comino y jugo de limón.

TIRADITOS DE PESCADO

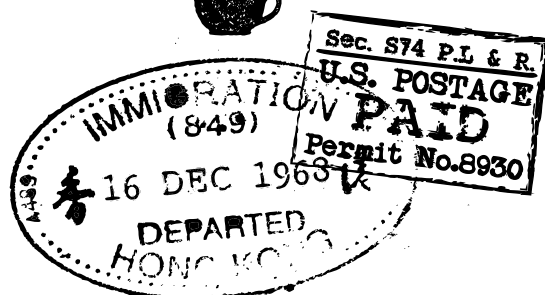
El tiradito es un plato peruano de pescado cortado en forma de sashimi. Es un plato frío y picante, con una salsa ácida. Refleja la influencia de los inmigrantes japoneses sobre la comida andina.

EMPANADA ARGENTINA

Uno de los platos más consumidos en Argentina, destacando por su fama las elaboradas en el noroeste del país, donde son prácticamente consideradas un patrimonio nacional. Hoy les dejamos una receta de una de las más tradicionales, las elaboradas con relleno de carne.

TOSTÓN CON POMADA DE BONIATO Y CHICHARRÓN DE BACON

El patacón, tostón o frito es una comida a base de trozos aplanados de plátano verde frito. Es un platillo popular en varios países latinoamericanos y caribeños como Cuba, Colombia, Panamá, Ecuador, Costa Rica, República Dominicana, Puerto Rico, Haití y Venezuela. En nuestra carta el chef propone una versión gourmet combinándolo con puré o pomada de boniato y chicharrón de bacon.



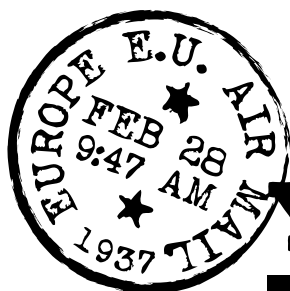
ENSALADAS

ENSALADA GRIEGA

La receta original se elabora con tomate, pepino, pimiento, cebolla roja, sal, pimienta negra y orégano, aliñada con aceite de oliva, añadiendo trozos de queso feta, alcaparras y aceitunas kalamatas. Se asume que este plato veraniego comenzó a prepararse a principios del siglo XX cuando el tomate llega a Grecia.

ENSALADA DE GARBANZOS MARROQUÍ

Los días más cálidos son sinónimo de ensaladas! Una receta vegetariana, con una mezcla exótica de especias, rematadas con yogur, pistachos y melaza. Los garbanzos los marinamos previamente en una mezcla de pimentón, comino, canela, junto con la cebolla y el ajo picados, los arándanos secos, la cáscara de limón en conserva, el aceite de oliva, el jugo de limón y la salsa de soja. Deliciosa, sustancial, colorida, es una ensalada rebosante de sabor.



SOPAS Y CREMAS

DÚO DE CREMAS FRÍAS

SALMOREJO

Crema servida fría. Preparación tradicional de Córdoba, Andalucía, que se elabora mediante un majado (machacado, triturado) de miga de pan a la que se le incluye además: ajo, aceite de oliva, sal, y tomates. Se suele servir con virutas de serrano o huevos duros.

VICHYSOISE DE ESPÁRRAGOS

Sopa fría mundialmente conocida de origen francés. En nuestro caso la prepararemos con espárragos.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

BIFE À PORTUGUESA

De los más tradicionales platos de la exquisita gastronomía de Portugal. El bistec de res es adobado con mucha antelación con sal, ajo, pimienta; se fríe en aceite de oliva y se sirve en una salsa a base de la reducción de vino, mostaza y especias, y cubierto por una camada de jamón serrano crocante. Se sirve en un plato de barro con finas rodajas de patata frita caseras. Como opción se puede servir con un huevo frito a caballo.

MASA DE CERDO CONFITADA A LA ABUELA CARMEN

Plato oriundo de los campos de Cuba. Antiguamente, los “guajirós” cocinaban con leña toda la carne del cerdo a fuego lento, para después guardarla en su propia grasa. Esta era una manera de preservar los alimentos. Actualmente la carne se cocina a fuego muy lento durante bastante tiempo, sin perder sus jugos hasta dorarla, quedando fresca y rica en su interior; está comprobado que con este procedimiento lo que sale de la carne al cocinarse es toda su grasa y por lo tanto ésta es la forma más sana de comer cerdo! Se acompaña de plátanos y/u otras viandas.

POLLO AL ESTILO TAILANDÉS (GAI PAD METMAMUANG)

Los ingredientes estrella en esta receta son el pollo y los frutos secos (anacardos, nueces o maní), quedando la carne de textura un poco crujiente. Junto a los frutos secos fritos se añade salsa a base de soja, salsa de ostras, azúcar y pasta de chili tailandés, quedando el plato con un toque potente y delicioso a la vez.

MUSSAKA DE CORDERO

Al hablar de los platos insignia de la cocina griega, pocas recetas han alcanzado la popularidad y la aceptación de este, sin duda el plato más internacional de los fogones helenos. Esta fórmula es fiel a la esencia del Mediterráneo, la clave de su éxito no tiene secretos, ya que no es más que berenjena y carne picada gratinadas con bechamel.

MOQUECA DE PESCADO Y CAMARONES

Proveniente de la “cocina bahiana”, del Nordeste de Brasil, es un guiso, cocido lentamente y sin añadir agua, a base de gambas y pescado fresco condimentados con cilantro, limón, cebolla y leche de coco. Puede hacerse de manera opcional con pimienta aromática.

FISH & CHIPS

Si hay una receta inglesa conocida es el afamado Fish & Chips”: crujiente pescado blanco rebozado acompañado de patatas fritas y envuelto en papel de estraza. Este es el nombre inglés que se le da a una fritura de pescado con patatas típica del Reino Unido. Aunque existen varias hipótesis sobre el origen de este plato combinado, se sabe, sin embargo, que el pescado frito fue introducido en las islas por emigrantes judíos provenientes de España y Portugal.



ESPECIALIDADES DE LA TEMPORADA

FILETE A LA STROGANOFF

Pese a que muchas personas creen que el Stroganoff proviene de Francia o Alemania, sus orígenes se remontan a fines del siglo XIX en Rusia. Se estima que el nombre del plato es en honor a un miembro de la familia Stroganov. Con la popularización del plato, su nombre sufrió algunas variaciones producto de la adaptación a distintas lenguas. La receta consiste en tiras de carne de ternera cocidas que se acompañan con champiñones, cebollas y una salsa hecha con crema agria servida sobre una porción de arroz o de pasta. Su éxito es tan grande que actualmente es considerado uno de los diez platos mas vendidos en todo el mundo.

POLLO CON MOLE

La historia del mole se remonta a la época prehispánica. Se narra que los aztecas preparaban para los grandes señores un platillo complejo llamado "mulli", que significa potaje o mezcla. Uno de los platillos más representativos de México es el mole, del que conocemos muchas variedades, aunque los más conocidos son el mole poblano y los moles oaxaqueños. El poblano se prepara con chocolate amargo, chiles, chipotle, jitomates, almendras, plátano, nueces, pasas, ajonjolí, clavo, canela, perejil, pimienta, cebolla, ajo, se sirve con pollo y se acostumbra acompañarlo de arroz.

CANELONES DE MARISCO CON SALSA DE CAVA

Los canelones del italiano cannelloni son una pasta ancha de forma rectangular que se suele enrollar formando un cilindro y se rellena con carne picada, verdura o incluso pescado y mariscos. Tradicionalmente los canelones se bañan en salsa bechamel cubierta con queso rallado para gratinar al horno. Nuestro chef le propone para esta temporada una versión de Canelones de mariscos, perfumados con una salsa de Cava.

JAMBALAYA VEGETARIANA

La Jambalaya es un plato muy típico de la gastronomía cajún, que corresponde a la cocina tradicional de los descendientes de desplazados franco-canadienses, expulsados de Acadia tras la incorporación de los territorios franceses en Canadá a la Corona Británica, que se encuentran en su mayoría en el Estado de Luisiana. La base principal de este plato es el arroz que puede ser combinado con diferentes ingredientes y mucha pimienta. En Nuestra carta les queremos ofrecer una Jambalaya totalmente vegetariana.

GUARNICIONES

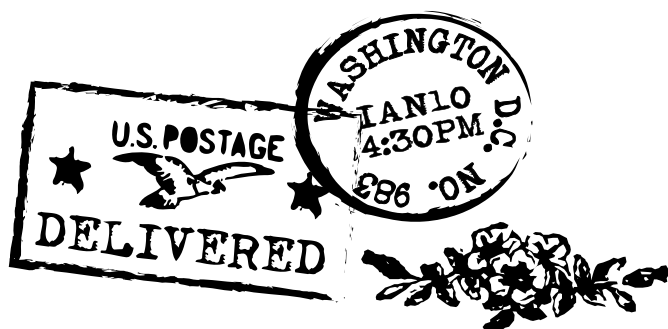
PAN BAGUETTE CON 3 ADEREZOS

ARROZ A LAS FINAS HIERBAS

BONIATO FRITO

ENSALADA DE VEGETALES

VEGETALES SALTEADOS



POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE

La Mousse de Chocolate combina casi perfectamente el sabor del chocolate con una cremosidad y una textura esponjosa, dándole a este postre la popularidad que se merece. El origen de este postre es Francés, la palabra “mousse” significa “espuma”.

TARTA HELADA DE LIMÓN

Postre Español del que se tiene mención desde la década de los años sesenta. Tarta helada de limón, ligera y primaveral. Receta que no necesita horneado. Es un postre ideal para días calurosos, llenando de frescura y dulzura nuestro paladar. La combinación de lo frío, lo cítrico del limón y crocante de la galleta, dotan de textura y sabor a esta tarta.

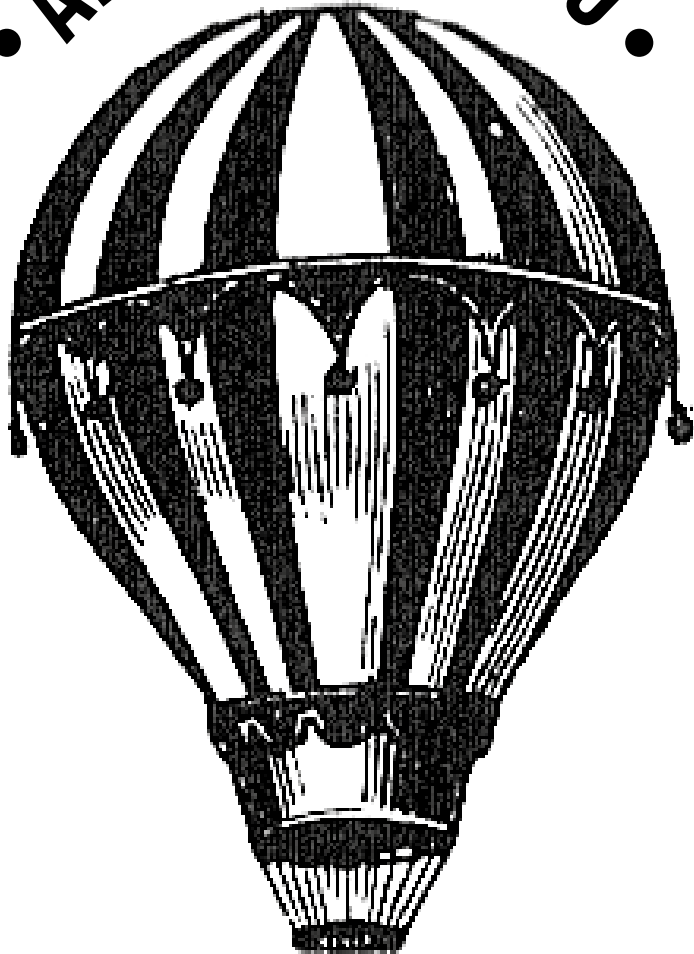
TORREJAS CON CREMA DE NATA Y QUESO CREMA

La torreja es un postre creado por los romanos aunque han sido los chef españoles los que le han dado su popularidad. Este plato era muy elaborado por personas pobres que ya aprovechaban el pan viejo para cortarlo en ruedas, pasarlo por leche y huevo y luego freírlo, y después lo bañaban en miel o almíbar de azúcar.

En nuestra carta proponemos una versión de las Torrejas bañadas en una crema de nata y queso crema.



• ARTE CULINARIO. •



**LA VUELTA
AL MUNDO
EN 20
PLATOS**