



TERRA NOSTRA
PIZZERIA GOURMET
EST. 2018

Carta al comensal

Terra Nostra nació en el 2018 para crear un concepto de pizzería diferente en Guatemala.

Nuestro chef ejecutivo Mariano Codoñer ha creado masas con sabores únicos.

El plato principal siempre será la pizza y el menú fue diseñado para esto.

Cada creación Terra Nostra es una obra gastronómica para que cambie la forma de comer pizza.

¡Vino y Pizza! La mejor combinación por afinidad.

Disfrute y experimente una nueva forma de comer pizza en Guatemala.





— NUESTRAS —

ENTRADAS

-  **Burrata Terra Nostra**
Burrata realizada en el momento, servida con arúgula, chile pimiento, alcachofas, nuez nogal y reducción de balsámico
Q85.00
-  **Ensalada Café y Miel**
Lechuga mantequilla, almendras, aceitunas negras, prosciutto y vinagreta café y miel.
Q65.00 (+Q15.00 pollo).
-  **Ensalada de Ajonjolí**
Lechuga mantequilla, pecana, queso gorgonzola, tomate Cherry, tocino y aderezo de ajonjolí.
Q65.00 (+Q15.00 pollo).
-  **Ensalada Capresse**
Sobre masa frita de pizza, lechuga mantequilla, tomate, mozzarella fresca, aceite de oliva y pepitoria.
Q65.00
-  **Chicharrón de matambre**
Chicharrón de matambre acompañado de ají verde y rabano.
Q95.00
-  **Carpaccio de Jamón**
Finas lascas de carne acompañado de champiñones, alcaparras y aderezado con vinagreta de la casa.
Q85.00
-  **Croquetas Terra Nostra**
6 unidades de croquetas de jamon serrano acompañadas con alioli de la casa.
Q65.00
-  **Chips**
Chips de temporada acompañadas de una mayonesa de tomate confitado.
Q45.00
-  **Bites de Parmesano**
Frituras de masa de pizza con parmesano y tomatada española.
Q45.00



Chicharrón de matambre



WINE NOT

2X1

COPAS DE VINO

Todos los viernes



TERRA NOSTRA

PIZZERIA GOURMET

EST. 2018



MATAMBRE A LA

PIZZA

Q130.00

Corte de carne del costillar del cerdo, sellada y preparada en el horno de nuestras pizzas, cubierto con queso mozzarella. Elige entre las siguientes recomendaciones:

- **Cebolla y pomodoro**
- **Pesto y gorgonzola**
- **Champiñón y balsámico.**



NUESTRA

PASTA

Q90.00

Pasta tipo fetuccini elaborada artesanalmente, todas acompañadas de focaccia hecha en casa.

 **Roja**

Salsa pomodoro, carne molida de búfalo y alcaparras.

 **Verde**

Salsa pesto, hongos crimini y fritura de chile guaque.

 **Blanca**

Salsa blanca cremosa con queso parmesano y tocino.

 **Amarilla**

Salsa cremosa con curcuma, tomate deshidratado, camarones y rayadura de limón.

 **Morada**

Salsa cremosa de remolacha, berenjena, pistacho molido y queso feta.



Matambre a la pizza

“Cada creación Terra Nostra es una obra gastronómica”



NUESTRAS PIZZAS

La especialidad de la casa pizza de 12", creaciones balanceadas en cada combinación. Pregunta por las masas del día.

Q125.00

 **Terra Nostra**


Mortadela, cebolla caramelizada y queso catupiry.

 **Mamma Mía**

Cinco quesos: mozzarella, asiago, romano, provolone y la especialidad del chef, catupiry.

 **Massima**


Salsa pesto, tocino, corazón de alcachofa, tomate Cherry y catupiry

 **Margarita**

Un clásico bien hecho, mozzarella, lascas de tomate y aceite infundado de albhaca.

 **Inamorata**

Champiñones crimini, tomate deshidratado, vinagreta de limón sobre nuestra combinación de quesos y salsa, coronados por queso burrata.

 **Hawaiana (Paulista)**

Tocino y piña sazonada con azúcar, canela y sal.

 **Portobello azul**

Chorizo español, portobello y queso gorgonzola.

 **Mariana**

Manzana marinada en ron, tocino, queso de cabra, praliné de pistacho y pistacho.

 **Vittoria**

Prosciutto, chile pimiento, champiñón y reducción de balsámico.

 **Frango (pollo) y catupiry**

Base de salsa de tomate y queso catupiry acompañado de pollo.

 **Orilla Rellena**

- Ricota y pesto
 - Picante
 - Queso crema y queso catupiry
- Q.10.00

 **Pizza Gluten Free**

Tamaño personal
Q.105.00

*Pregunta por nuestra opción vegana





— BOP —

Build your own pizza

arma tu pizza con los ingredientes a tu elección.

Q85.00

Salsa base

Pomodoro +Q6

Pesto +Q14

Proteina y embutidos

Pollo +Q20

Mortadella +Q18

Tocino +Q18

Jamon Serrano +Q18

Chorizo +Q22

Pepperoni +Q22

Carne Molida +Q18

Vegetales

Cebolla caramelizada +Q8

Chile pimiento +Q6

Champiñones +Q8

Tomate Cherry +Q8

Alcachofa +Q10

Aceituna Negra +Q6

Tomate deshidratado +Q12

Tomatada Española +Q12

Árugula +Q14

Lacteos

Catupiry +Q16

Gorgonzola +Q14

Cabra +Q14

Fetta +Q14

Parmesano +Q12

Burrata +Q30





— NUESTRO —

BAR

✿ VINO POR COPA

De la casa
Q.45.00
Selección
Q.65.00

✿ CERVEZAS

Gallo
Q.28.00
Cabro Reserva
Q.35.00
Michelob
Q.30.00
Monte Carlo
Q.35.00
Stella Artois
Q.35.00
Zapote
Q40.00

✿ CÓCTELES

✿ Vino

Sangría Q45.00
Jarra de Sangría Q150.00

✿ SPRITZ Q55.00 o 2 x Q70.00

Aperol spritz
Toronja spritz
Limoncello spritz
Martini dry spritz
Martini Rosso spritz

✿ Gin Q65.00 o 2 x Q80.00

Tonic
Frutos Rojos
Chef Ronald Gin

✿ Tequila Q55.00 o 2 x Q70.00

Margarita Clásica
Margarita mango picante
Margarita Coco
Margarita jengibre

✿ Vodka Q55.00 o 2 x Q70.00

Vodka tonic
Moscow mule

✿ Digestivos

Licor 43 Q55.00
Carajillo Q65.00
Limoncello Q55.00





NUESTRAS

BEBIDAS



BEBIDAS

NATURALES

Naranjada
Q20.00
Naranjada Frutos Rojos
Q24.00
Limonada
Q20.00
Limonada Piña Hierba buena
Q24.00
Jarras
Q80.00
Jarra especialidad
Q85.00

OTRAS

Gaseosas
Q16.00
Botella de agua pura
Q12.00
Botella agua Zentro
Q15.00
Santa delfina
Q20.00
San Pellegrino 500ml
Q35.00
San Pellegrino 750 ml
Q55.00



BEBIDAS

CALIENTES

Bebidas a base de café

Espresso
Q18.00
Americano
Q20.00
Capuccino
Q22.00
Latte
Q22.00
Caramel machiatto
Q28.00
Mocaccino
Q28.00
Iced coffee
Q20.00
Iced latte
Q22.00
Iced caramel
Q28.00
Iced Mocha
Q28.00

Bebias calientes

Infusiones
Q20.00
Jarra de té
Q65.00



— NUESTROS —
EVENTOS



CONOCE MÁS
INGRESANDO AL CÓDIGO QR





Delivery

Teléfono
2317 7945

WhatsApp
4143 7434

