

SUELO

v i n o s n a t u r a l e s
c o m i d a s i m p l e

Suelo, un espacio que nace de la maceración de las ideas, la fermentación de los procesos, de la paciencia y de los sueños compartidos, de la tierra que se respeta y de lo que ella nos entrega.

Una invitación a explorar el sabor de lo natural, de lo honesto.
Una invitación a escuchar las historias que nacen en las vendimias de la mano de quienes las procuran.

Cada botella la expresión de la uva, su lenguaje y su ritmo, una sorpresa al paladar, una revolución contra lo impuesto, un reto a la conformidad.

Suelo, raíz, sostén, diversidad, origen, transformación.
Suelo... para nosotros, para ustedes, para todos.

NUESTROS VINOS

BLANCOS

vino	bodega	cepa	región	botella
Pet Nat (Burbujas)	Les Vins Pirouettes	riesling	Alsacia / FR	Q305,00
Litron Blanc	Les Vins Pirouettes	riesling	Alsacia / FR	Q295,00
Pulpe	Les Vins Pirouettes	sylvaner, ries, aux, chass	Alsacia / FR	Q305,00
Caprice du Chateau	La Vrille et Le Papillon	viogner, grenache blanc	Ardèche/ FR	Q305,00
I'm Natural Don't Panic #19	Bodegas Coruña del Conde	airén	Toledo / ES	Q355,00
Semillón	Escándalo	semillón	Valle de Colchagua / CH	Q225,00
Granítico Blanco	Leo Erazo	moscatel, semillón	Valle de Itata / CH	Q225,00
Árbol Arriba	Leo Erazo	torrontel	Valle de Itata / CH	Q270,00
Pipeño Carrizal	Louis -Antoine Luyt	moscatel, torro, chass	Valle de Maule / CH	Q295,00
Natural Blanco	Viñedos Herrera Alvarado	sauvignon blanc	Valle Marga Marga / CH	Q305,00

ROSADOS

Ultraviolet	Les Vins Pirouettes	aux, pinot noir...	Alsacia / FR	Q345,00
María Rosé	Macatho	país	Valle de Itata / CH	Q270,00

NARANJOS

Eros	Les Vins Pirouettes	riesling, gewurz, muscat	Alsacia / FR	Q310,00
I'm Natural Don't Panic #20	Bodegas Coruña del Conde	airén	Toledo / CH	Q355,00
Tierra Sauvage #3	Bodegas Coruña del Conde	malvasía, palomino	Castilla y León / CH	Q355,00
Tierra Sauvage #4	Bodegas Coruña del Conde	moscatel	Málaga / CH	Q355,00
Chacha	Macatho	chardonnay, chasselas	Valle de Itata / ES	Q270,00

TINTOS

vino	bodega	cepa	región	botella
Pinot Noir	Les Vins Pirouettes	pinot noir	Alsacia/ FR	Q370,00
Tous Cousins	La Vrille et Le Papillon	syrah	Ardèche / FR	Q305,00
Brân	Le Raisin et L'ange	merlot, gamay	Ardèche/ FR	Q305,00
Fable	Le Raisin et L'ange	syrah, grenache	Ardèche/ FR	Q305,00
La Traviesa Tinto	Barranco Oscuro	tempranillo	La Contraviesa / ES	Q225,00
Rubaiyat	Barranco Oscuro	syrah	La Contraviesa / ES	Q310,00
Pino Rojo	Barranco Oscuro	pinot noir	La Contraviesa / ES	Q310,00
I'm Natural Don't Panic #11	Bodegas Coruña del Conde	tempranillo	Castilla y León / ES	Q355,00
Tierra Sauvage #1	Bodegas Coruña del Conde	tempranillo	Castilla y León / ES	Q355,00
BCDC black	Bodegas Coruña del Conde	tempranillo	Castilla y León / ES	Q370,00
BCDC	Bodegas Coruña del Conde	tempranillo	Castilla y León / ES	Q370,00
Aupa Pipeño	Viña Maitia	país	Valle de Maule / CH	Q195,00
Segundo Flores	Macatho	país	Valle de Maule / CH	Q270,00
Toca Tierra	Macatho	país	Valle de Itata / CH	Q270,00
Tinajacura	Macatho	cinsault, carignan	Valle de Itata / CH	Q270,00
Fresa Grossa	Macatho	syrah	Valle de Itata / CH	Q270,00
El Mismo País	Louis- Aantoine Luyt	país	Valle de Maule / CH	Q310,00
Pipeño	Escándalo	país, cinsault	Valle de Itata / CH	Q225,00
Carignan	Escándalo	carignan	Valle de Colchagua / CH	Q250,00
Volcánico País	Leo Erazo	país	Valle de Itata / CH	Q225,00
El Túnel	Leo Erazo	cinsault	Valle de Itata / CH	Q270,00
Oro Negro	Viñedos Herrera Alvarado	país	Valle Marga Marga / CH	Q320,00
Cuero de Vaca	Viñedos Herrera Alvarado	pinot noir	Valle Marga Marga / CH	Q370,00

VINOS NATURALES POR COPA

Queremos que pruebes todos nuestros vinos!
Cada día tenemos opciones por copa

(DESDE Q50 HASTA Q75)

agua mineral
soda de la casa
cerveza antigua
malena vermnú latino
infusionado con flores, hierbas y otros ingredientes de Guatemala

APARTE DE VINOS

Q20.00

Q30.00

Q40.00

Q55.00

Toca el Suelo, siente la autenticidad, siente la calidad, siente los ingredientes, siente el compromiso con el trabajo de las manos y los paisajes.

La consciencia y el respeto de los ciclos naturales son la brújula que nos empuja, nos enseña, nos motiva, nos guía por los caminos que cambian, que se adaptan.

Con la misma pasión que escogimos cada botella de vino, nació cada platillo que hoy les presentamos, como una fusión de matices únicos que son resultado de la relación directa y cada vez más fuerte con los productores.

Nuestra mesa: una conexión tangible entre la copa, el plato, los suelos.

La tierra cambia, nosotros nos adaptamos. Nuestros ingredientes y vinos están sujetos a la temporalidad.

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

mezcla de aceitunas preparadas en casa	Q35.00
selección de quesos artesanales con otras delicias	Q75.00
plato de charcutería local acompañado de mantequilla	Q75.00
verduras rostizadas, baba ganoush, chimichurri y hierbas frescas	Q65.00
berenjena ahumada. vinagreta cítrica, tahini de pepitoria, yogurt, limón preservado y hierbas frescas	Q65.00
ensalada de coles de temporada rostizados y aderezo César hecho en casa	Q70.00
pescado ahumado. salmorejo de remolachas asadas, labneh y hierbas frescas	Q75.00
focaccia de berenjena a las brazas, hierbas frescas, tomate y tahini de pepitoria	Q70.00
focaccia de jamón ahumado, mozzarella, arúgula, tomate y pesto	Q70.00
pizza Margarita: tomate, mozzarella, albahaca, tomatitos	Q95.00
pizza Copetta: tomate, mozzarella, coppa, arúgula, parmesano	Q110.00
pizza 'Nduja: tomate, mozzarella, 'nduja, queso de cabra y cebolla morada	Q120.00
pizza Jamonuda: tomate, mozzarella, jamón ahumado, stracciatella	Q110.00
pizza Pesto: pesto, mozzarella, arúgula, tomatitos	Q100.00
pizza Anchoas: tomate, ajo en lascas, orégano, ralladura de limón (sin queso)	Q110.00
pizza Coles: tomate, mozzarella, ensalada de coles rostizadas, aderezo César, parmesano	Q105.00

Todas nuestras entradas vienen acompañadas con focaccia de masa madre horneada en casa.
Pregunta por opciones veganas, vegetarianas y libres de gluten.

POSTRES

cremoso de chocolate 70%, aceite de oliva, crocante de caramelo con semillas de cilantro	Q60.00
--	--------