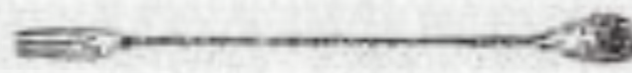




EARLY BIRD SPECIAL

Lunes a Sábado:
5PM. a 7PM.



01/03/21 AL 06/03/21



23% Vol. Alc.

Mezcalítico - 24K

Mezcal Unión, Elixir de mora andina y jengibre, albahaca, limón fresco, sal de gusano.



33% Vol. Alc.

La Santa Unión - 24K

Mezcal Unión, Amaro Lucano, vermouth bianco infusionado en hoja de coca.

**MEZCAL
UNIÓN**



Nuestra Cosecha

TROPICALES Y DIVERTIDOS



20% Vol. Alc.
Sin Soda.

Huerta Mule - 26K

Wyborowa Vodka, elixir de jengibre y miel, albahaca, limón fresco, top de soda.



20 % Vol. Alc.

Daiquireando con Lulo - 28K

Ron Bacardi 8, elixir de lulo con jengibre y miel, limón fresco, escarchado de azúcar morena.



26% Vol. Alc.

Citrus Jam - 26K

Tanqueray Rampur Gin, elixir de hierbas de la huerta, limón fresco, mermelada casera de frutos cítricos.



23% Vol. Alc.

Orale Jalisco - 30K

Tequila Don Julio Blanco, crema de coco orgánico, elixir de maracuyá, limón fresco, sal picante de la casa.



23% Vol. Alc.

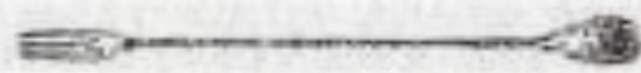
Mezcalítico - 28K

Mezcal Unión, Elixir de mora andina y jengibre, albahaca, limón fresco, sal de gusano.



Nuestra Cosecha

SERIOS Y MAS SECOS



30% Vol. Alc.

Mandrake - 32K

Beefeater Gin infusionado en mandragora, Vodka, Chartreuse Verde, Vermouth Bianco.



27 % Vol. Alc.

Funky Monkey - 26K

Monkey Shoulder Blended Malt, Frangelico, café cold brew, elixir de canela y haba tonka.



26% Vol. Alc.

Yucatán Negroni - 34K

Mezcal Unión, Ancho Reyes, Campari infusionado en piña, Vermouth Rosso.



23% Vol. Alc.

Chocoramo Old Fashioned - 28K

Bulleit Bourbom, elixir de cacao y canela, zumo de naranja, amargos de Angostura.



33% Vol. Alc.

El Inusual Caso Andino - 38K

Hendrick's Gin, brebaje de limón dulce, pócima de vermouth bianco y hoja de coca.



Nuestra Cosecha

PARA COMPARTIR



Chicharrón Acevichado - 24K

Panza de cerdo horneado por 12 horas, en cama de crema de aguacate, bañado en leche de tigre y maíz tostado.

Opción picante



Chanchitos x 3 - 28K

3 mini sliders de cerdo ahumado, guacamole, alioli de rocoto con papas chips.

Los Sliders x 3 - 24K

3 mini burgers de res Angus importado, queso colombiano y papas chips acompañados de mayonesa de ajo, en pan brioche casero.

Tacos de Camarones x 3 - 26K

Camarones en salsa amarilla y furikake, mezclum, servidos en tortilla de maíz.



TAGUEANOS
#VIVELA HUERTA

Lunes a Sábado 5 pm a 12 am

Aceptamos todas las tarjetas, efectivo, Nequi
y RappiPay

[Transferencia electrónica disponible]

+57 (301) 785.4934 
DOMICILIO + PARA LLEVAR + 
  HUERTABARBOG



POR CADA 100 CÓCTELES VENDIDOS,
SEMBRAREMOS UN ÁRBOL

GUARDA, REUSA Y RECICLA 