



HUERTA

Menú



EST. 2015



EN HUERTA SEMBRAMOS SEMILLAS DE CONCIENCIA EN NUESTRO MUNDO AL CONTAR LA HISTORIA DE NUESTRO PAÍS CON INGREDIENTES LOCALES, MANTENIENDO VIVA LA TRADICIÓN COLOMBIANA. A TRAVÉS DE NUESTRA COCTELERÍA ARTESANAL Y COCINA CONSCIENTE, CUMPLIMOS LA PROMESA DE REDUCIR LA HUELLA DE CARBONO BAJO NUESTRA FILOSOFÍA SUSTENTABLE.

EN CADA CÓCTEL, INSPIRAMOS INNOVACIÓN Y AMOR POR LA MADRE TIERRA, EXPLORANDO NUEVAS FORMAS DE CONSUMIR, PRODUCIR Y DESECHAR, TRAZANDO ASÍ UN CAMINO DE RESPETO POR NUESTRO HOGAR COMPARTIDO. ESTAS PALABRAS SON EL LEGADO DE UN BAR QUE NO SOLO BUSCA INNOVAR, SINO QUE TAMBIÉN INSPIRAR PARA LOGRAR UN MUNDO MEJOR.

BIENVENIDOS A HUERTA, UN VIAJE DONDE LOS CÓCTELES, MÁS QUE MEZCLAS, SON EXPRESIONES DE CAMBIO Y CONCIENCIA.





Clásicos Huerta

Tropicales y Divertidos



Flor de Jalisco

\$43,000

Tequila Altos Plata infusionado con pimentón asado, elixir de maracuyá y limón fresco.



Daiquireando con Lulo

\$40,000

Ron Habana Club 7 años, elixir de lulo, roce de miel jengibre y limón fresco.



Huerta Mule

\$46,000

Vodka Ketel One, miel jengibre, elixir de hierbas, limón fresco y top de soda.



El Curioso Caso del Pepino Morado

\$52,000

Hendrick's Gin, extracto de pepino morado, elixir de hierbas y limón fresco.



Naturaleza

\$ 40,000


Viche Monte manglar, elixir de maracuyá, horchata de arroz, polen, miel orgánica y limón.



Mezcalítico

\$43,000

Mezcal Vida, elixir de mora andina, miel jengibre, limón fresco y sal picante de la casa.





Clásicos Huerta

Serios & más Secos



Chocoramo Old Fashioned

\$48,000

Bulleit Bourbon, infusionado en cacao al 70%, miel de naranja, amargos de la casa.



Juanky Panky

\$ 43,000

Ron Diplomático Mantuano macerado en café local, Frangelico, Vermouth Rosso y roce de Fernet-Branca.



Fango de Cochinillo

\$ 49,000

Glenlivet Founder's Reserve en fat wash de cochinillo, Drambui, amargos de naranja y cacao al 70%.



Oaxaca Negroni

\$ 56,000

Mezcal Montelobos, Campari macerado en piña, Ancho Reyes y Vermouth Rosso.



Smoked Bulleitvardier

\$ 45,000



Bulleit Bourbon macerado en haba tonka, Campari, Vermouth Rosso, ahumado con especias de la casa.



Mandrake

\$ 45,000

Beefeater Gin infusionado con mandrágora por 48 hrs, Luxardo Maraschino y Vermouth Bianco.





Sin Alcohol

Mocktails

El Herbal

\$ 12,000

Elixir de hierbas, miel jengibre, zumo de limón fresco y top de soda.

La Revancha Andina

\$ 12,000

Elixir de mora andina, elixir de lulo, zumo de limón fresco y top de soda.

Otros

Agua de la casa (Botella)

\$ 6,000

Soda

\$ 6,000

Opc: Michelada

Tónica Pelletier

\$ 16,000

Opc: Michelada

San Pellegrino agua

\$ 18,000

Opc: Michelada

Limonada Natural

\$ 7,000

Limonada de Coco

\$ 12,000

Café

Café Americano

\$ 8,000

Capuccino

\$ 9,000

Adición leche de almendras

+\$3,000

Espresso

\$ 8,000

Latte

\$ 9,000

Encocado

\$ 10,000





Cervezas

Draft de La Casa
BBC - Cajicá / Monserrate

\$ 18,000

Gozke
Dos Tercos

\$ 27,000

Piernas de Fuego
Estatua Rota, Doble Red IPA

\$ 35,000

Datura 750ml
Estatua Rota Belga

\$ 78,000

la Negra
Percheron Milkstout

\$ 18,000

Kombucha La Jaguará

El saber milenario de la medicina china y sus fermentos, se unen con nuestros sabores y saberes ancestrales del campo y las abuelas.

Caribe:
Piña, hierbabuena, jengibre.

\$ 14,000

Sierra:
Hojas de coca, feijoa.

\$ 14,000

Páramo Rojo:
Arándano, uva, ciruela, remolacha, flor de jamaica.

\$ 14,000






Platos Fuertes

Un menú inspirado para acompañar la coctelería en forma de bocados con productos locales, desde una perspectiva consciente en su desarrollo y ejecución velando por el menor impacto al medio ambiente.

De las Hojas

Tacos de Coliflor  **\$ 25,000**

Coliflor salteado con quinoa crocante, pico de gallo con salsa de chimichurri de uchuva.

Zanahorias Nativas  **\$ 26,000**

Selección de zanahorias baby de cultivo local, crema de queso de cabra, miel orgánica y quinoa crocante.

Bloody Salad  **\$ 29,000**

Tomate heirloom tatemado sobre cama de salsa romesco, queso bocconcini flambeado, galleta de coliflor, reducción de balsámico y polvo de tomate deshidratado.



Ensalada Cesar mini  **\$ 23,000**

Cogollos de lechuga parrillados en salsa cesar, crutones con queso paipa madurado en casa.

Ad. Pechuga **\$ 36,000**

Mini Tabla de Quesos **\$ 37,000**

Degustación de quesos artesanales producidos en el altiplano cundiboyacense de vaca (teusabita, ubatense, ojo de buey), de cabra (teusabita, ojo de cabra, tipo feta), acompañado de pan artesanal, miel orgánica, mermelada casera de temporada, albaricoque y nuez pecan.





De la Tierra

Tacos de Costilla ahumada

\$ 35,000

Tortillas de maíz, costilla ahumada por 12 hrs encurtido de mostaza y cebolla ocañera.

Bife al Pastoreo (150 Gr.)

\$ 39,000

Corte semigraso de ganado local a la parrilla sobre pure de zanahorias, tomates cherrys y cebolla puerro, con vinagreta de la casa y reducción de vino tinto.

Vacio de Cochinillo (150 Gr.)

\$ 39,000

Cochinillo confitado al vacío cocinado por 18 hrs sobre pure de arepa, compota de arándanos y zanahorias nativas

Roast beef de la Casa

\$ 39,000

Lomo de res, marinado y horneado en vino tinto con vegetales de temporada, laminado sobre pan de masa madre, queso paipa y mix asiático

Chicharron Acevichado

\$ 33,000

Panza de cerdo horneado por 12 hrs, en cama de cremoso de aguacate, bañado en salsa acevichada y maíz crocante.

Los Sliders



\$ 33,000

3 mini burgers de ganado sostenible, queso colombiano, en pan brioche artesanal

Morrillo Prensado

\$ 39,000

Morrillo cocinado 12 hrs, prensado, acompañado de salsa de ron Zacapa, milhoja de papas chorreadas y brotes de la casa





Del Mar

Tacos de Camarón

\$ 33,000

Camarones en salsa de ají amarillo, furikake ,
mix de verdes con tortillas de maíz

Somos Pacifico

\$ 33,000

Atún del pacifico de pesca artesanal, vinagreta
de uchuva, arroz de coco crocante, alioli de
shriracha y ají dulce.

Aguachile de Pesca Blanca

\$ 27,000

Láminas de pesca blanca del día, curadas y
flambeadas, ají dulce, limón, cilantro, acompañado
de aguacate, maíz crocante y encurtidos de la casa.

Tartar de Atún

\$ 27,000

Atún fresco, mayonesa kwipe, furikake de zanahoria
con ponzu de jengibre, sésamo tostado y soya,
crocante de oreja de perro.

Del Dulce

Volcán de Chocolate

\$ 18,000

con crema inglesa de la casa y frutos rojos.





Nuestros Horarios

Lunes -Miercoles

4PM - 12AM

Jueves y viernes

4PM - 3AM

Sabados

12PM - 3AM

Domingos y Festivos

12PM - 1AM



HUERTA





EST. 2015

#VIVEHUERTA

· CRA. 12^A #83-64 ZONA CT ·

+57(301)785-4934 ·   HUERTA BAR BOG