



Nuestra Cosecha

Cocktails Menu



TROPICALES Y DIVERTIDOS

Huerta Mule 34k

Ketel One Vodka, miel jengibre, elixir de albahaca, limón fresco, top de soda

Flor de Jalisco 32k

Tequila Altos Plata infusionado con pimentón asado, licor de chile, elixir de maracuyá

Daiquireando con Lulo 34k

Ron Zacapa 23, elixir de lulo con un roce de miel jengibre, limón fresco

El Curioso Caso del Pepino Morado 38k

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

Riki Tiki 32k

Ron Sailor Jerry especiado con limonaria, Ron Diplomático Planas, crema de coco, horchata de almendras, almíbar de piña ahumada, zumo de naranja

Purple Hazed 34k

Tanqueray London Dry Gin, reducción de remolacha y agraz, amargos secretos de la huerta, clara de huevo

Mazcalítico 38k

Mezcal Unión, elixir de mora andina, albahaca fresca, limón fresco, borde de sal picante de la casa



SERIOS Y MÁS SECOS

Chocoramo Old Fashioned 36k

Bulleit Bourbon, infusión de cacao al 70%, tintura de naranja, amargos de angostura

Mandrake Lux 36k

Beefeater Gin infusionado con mandrágora, Maraschino Luxardo, Martini Bianco

Funky Monkey 34k

Monkey Shoulder Blended Malt, Frangelico, cold brew, reducción de canela, amargos de la casa

Para Comenzar



Tomates de la Finca 26k

Tomates nativos hidropónicos, burrata, alioli de albahaca, reducción de balsámico

Zanahorias Caramelizadas 22k

Zanahorias nativas tri-color, crema de queso de cabra artesanal, miel de campo, quinoa crocante

Atún y Su Pacífico 27k

Atún del pacífico, vinagreta de uchuva & jengibre, arroz con coco crocante, alioli de ají

Hummus de Remolacha 28k

Hummus de remolacha, brotes de remolacha, arepa oreja de perro tolimense, no endulzados

Setas 27k

Setas de temporada en varias cocciones, puré de hongos en vino blanco



Nuestra Huerta

Ensalada Huerta 27k

De nuestra huerta para ti: Una variedad de vegetales frescos de temporada cosechados en nuestra huerta

Kāl 25k

Col rizada colombiana, mix de verdes, escamas de queso paipa madurado, lentejas rojas, quinoa crocante, tomate cherry nativo, aguacate, vinagreta de la casa

Platos Fuertes

Pirarucú Amazónico 49k

Papas nativas, vegetales Huerta, salsa de guarapo, limón mandarina

Lomo Grass Fed 47k

Lomo sous vide, puré de zanahoria, reducción de vino tinto, vegetales Huerta

Pollo finquero 35k


Medio pollo criollo confitado, vegetales rostizados, compota de mora, crema de maíz

Cochinillo 43k

Cochinillo confitado, puré de arepa, compota de arándano, zanahoria nativa con cachete

Bistec De Coliflor 37k

Coliflor sous vide, puré de brócolo, chimichurri de uchuva, pico de gallo, quinoa crocante



Dulces



Paraíso de Colombia 14k

Frutas locales de distintas regiones de Colombia

Flan de Coco 14k

Flan de coco, titoté, chicharrón de coco, mermelada de albaricoque, nueces caramelizadas

Tapas Para Cocteles



Sliders 22k

Carne nacional, pan brioche, queso cheddar, mix de verdes

Chicharrón Acevichado 24k

Panceta de cerdo, leche de tigre, guacamole, maíz cancha, cilantro

Tacos de Camarón 22k

Camarones, tortillas de maíz caseras, salsa de ají amarillo, mix de verdes

Quesos Artesanales 'Papapacho' 67k

Teusarita de vaca, ubatense de vaca, ojo de buey, rueda teusabita de cabra, ojo de cabra, feta, pan artesanal, miel de campo, mermelada casera, albaricoque, pecanas caramelizadas

  @HUERTABARBOG