



EST. 2015

**HUERTA**

**Menu**



# Clasicos Huerta

## Seños & más Secos



### **Chocoramo Old Fashioned** \$48,000

**Bulleit Bourbon, infusionado en cacao al 70%, tintura de naranja, amargos de angostura y elixir de canela.**



### **Juanky Panky** \$ 43,000

**Ron Diplomático Mantuano, 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, 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.**



# 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 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 Montemanglar, elixir de maracuyá, horchata de arroz, polen, miel orgánica y limón mandarino.



### Mezcalítico

\$43,000

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



# 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 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 Natural de Coco

\$ 12,000

## Cafe

### Café Americano

\$ 8,000

### Capuccino

\$ 9,000

Adición leche de almendras

+\$ 3,000

### Espresso

\$ 8,000

### Latte

\$ 9,000

### Encocado

\$ 9,000





# Cervezas

## **Draft de La Casa**

**BBC - Cajica / 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

<b>Tacos de Camarón</b>	<b>\$ 33,000</b>
<b>Somos Pacifico</b>	<b>\$ 33,000</b>
<b>Aguachile de Pesca Blanca</b>	<b>\$ 26,000</b>
<b>Tartar de Atún</b>	<b>\$ 27,000</b>
<b>Mini Tabla de Quesos</b>	<b>\$ 25,000</b>
<b>Tacos de Coliflor</b>	<b>\$ 25,000</b>
<b>Zanahorias Nativas</b>	<b>\$ 26,000</b>
<b>Ensalada Cesar mini</b>	<b>\$ 23,000</b>
<b>Ensalada Cesar mini con Pollo</b>	<b>\$ 36,000</b>
<b>Tacos de Costilla</b>	<b>\$ 35,000</b>
<b>Bife al Pastoreo (150 Gr.)</b>	<b>\$ 39,000</b>
<b>Vacio de Cochinillo (150 Gr.)</b>	<b>\$ 39,000</b>
<b>Roast beef de la Casa</b>	<b>\$ 39,000</b>
<b>Chicharron Acevichado</b>	<b>\$ 32,000</b>
<b>Los Sliders</b>	<b>\$ 33,000</b>
<b>Morrillo Sticks</b>	<b>\$ 39,000</b>
<b>Volcan De Chocolate</b>	<b>\$ 18,000</b>

