



# Nuestra Cosecha

# Tropicales & 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 38k

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, crema de coco, horchata de almendras, almíbar de mora andina, zumo de naranja.

## Purple Hazed 34k

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

## Mezcalítico 38k

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



# Seños & más Secos

## Chocoramo Old Fashioned 36k

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

## Mandrake 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.

# Comenzar & Compartir



## Chicharrón Acevichado 24k

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

## Colores del Campo 19k <sup>v</sup>

Mix de Tomates hidropónicos sobre una cama de burrata local, alioli de albahaca y reducción de balsámico de fresa.

## Los Sliders 22k

3 Miniburguers de ganado sostenible, queso colombiano y chips de tubérculos de temporada en pan Brioche casero.

## Zanahorias Nativas 21k <sup>v</sup>

Zanahorias tri-color caramelizadas en miel de campo con queso crema de cabra artesanal y un top de quinoa crocante.

## Tacos de Camarón 22k

Camarones en salsa de ají amarillo y furikake, mézclum, tortillas de maíz caseras, mix de verdes.

## Somos Pacífico 24k

Atún del pacífico de pesca artesanal con vinagreta de uchuva, sobre un crocante de arroz con coco y alioli de ají.

## Fusión Violeta 18k <sup>v</sup>

Oreja de perro artesanal (arepa de arroz), con Humus de remolacha, brotes de remolacha, nueces garrapiñadas y aceite de oliva.

## De la Tierra 23k <sup>v</sup>

Setas de temporada: al vino, en salsa soya jengibre, al romero, sobre cama puré de hongos en vino.

## Quesos Artesanales 'Papapacho' (Para 3) 65k <sup>v</sup>

Degustación de quesos Artesanales locales 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 de campo, mermelada casera de temporada, albaricoque local deshidratado y pecanas caramelizadas.

<sup>v</sup> Plato vegetariano  
✓ Plato vegano

# Nuestra Huerta



## Nuestro Jardín 27k<sup>v</sup>

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

## Frescura de Huerta 25k<sup>v</sup>

Mix de col rizada y lechugas hidropónicas,  
con lentejas rojas, quinoa crocante, tomate cherry nativo,  
guacamole, con un top de escamas de queso Paipa  
madurado y vinagreta de la casa.

# Los Fuertes



## Pollo de Campo 35k

Medio pollo criollo confitado acompañado de vegetales de  
temporada, compota de mora y crema de maíz.

## Vacío de Cochinillo 43k

Cochinillo confitado al vacío por 18 horas sobre puré de arepa con queso,  
compota de arándano y zanahorias nativas.

## Bistec de Coliflor 37k<sup>v</sup>

Coliflor en cocción al vacío en una cama de chimichurri de uchuva  
y puré de brócoli con un top de pico de gallo y quinoa crocante.

## Lomo al Pastoreo 47k

Lomo de ganado local sostenible en cocción al vacío con  
reducción vino y Bourbon Bulleit, sobre puré de zanahoria y  
vegetales Huerta.

## Pirarucú Amber Amazónico 49k

Pescado emblemático de las amazonas a la parrilla, papas nativas, vegetales de temporada,  
salsa de guarapo a base de Ron Zacapa Amber y limón mandarina.

# Dulces



## Frutas del Paraíso 14k

Déjate sorprender con un texturizado de Frutas locales de distintas regiones de Colombia.

## Texturas del Caribe 14k

Flan de coco bañado en mermelada de albaricoque con toque crocante de nueces caramelizadas top y chicharrón de coco.