



Nuestra Cosecha

MENÚ



Guest Bartender Cartagena

By
Hazael
@Luis_Hazael



Huerta Smash - 27k

Altos tequila plata 60 ml, Syrup hierbas 20 ml,
Jugo verde 30ml, Jugo de limon Tahiti 10 ml
1 dash solución salina, 30 ml de espumante.



La Heroica irlandesa - 27k

Whisky Jameson 50 ml, Almibar de uchua 25 ml
Jugo de limon 15 ml.

EL
BARÓN
CAFE & LIQUOR BAR

OLMECA
ALTOS
100% AGAVE

JAMESON
IRISH WHISKEY

Clásicos Huerta

Tropicales, Divertidos y Experimentales



Huerta Mule - 20K

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



Daiquireando con Lulo - 24K

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



Citrus Jam - 26K

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



Orale Jalisco - 28K

Tequila Don Julio blanco, elixir de maracuya y coco organico, limón fresco, sal picante de la casa.



Mezcalítico - 28K

Mezcal Unión, elixir de mora andina y jengibre, albahaca, limón fresco, sal de la casa.



Mandrake - 32K

Beefeater Gin infundado en mandragora, Vodka, Chartreuse Amarillo, Vermouth Bianco.



Funky Monkey - 26K

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



Yucatán Negroni - 34K

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



Chocorrano Old Fashion - 28K

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



El Inusual Caso Andino - 38K

Hendrick's Gin, brebaje de limón dulce, pócima de Vermouth blanco y hoja de coca.

Serios y más secos



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.

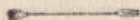
Tacos de Camarones x 3 - 26k

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

Tabla de Quesos y Curados Ibéricos - 34k

Jamón Serrano, chorizo y salami ibérico, queso Pecorino y Paipa, focaccia fresca.

Si ya viviste la experiencia Huerta, seguro alguien más está esperando para hacerlo. Sede la mesa y permite que otra/s personas también la vivan. ¡Cheers!



**Por cada 100 cócteles vendidos,
Huerta siembra un árbol a través de
la Fundación Siembra Un Árbol**

Nuestros Horarios:

Lunes a Sábado : 5:00p.m. - 12:00a.m.

Domingos y Festivos - Consultar nuestras redes

¿Quieres vivir una experiencia Huerta?

Comunícate con nosotros

**Calle 69a No. 10-15 #QuintaCamacho
+57 (301)785.4934 / info@huertabar.com**

**Toda propina es voluntaria.
Nuestros precios incluyen impuesto al consumo.**

¡VIVE LA EXPERIENCIA!

#ViveLaHuerta

*** Rsvs + Info: +57(304)446.9262 ☎ ***

f Instagram HuertaBarBog • 📺 • Huertabar.com