



Nuestra Cosecha

MENÚ



Guest Bartender

By
Ricardo Torres

@richyjamenson



Margarita Royal - 25κ

30ml Altos Reposado, 20ml jugo de limón, 20ml sage/sabia infused syrup (Sage leaves blended with agave & water 2:1 and strained), top with champagne.



Spiced Margarita - 25κ

60ml Altos Plata, 25ml jugo de lima, 15ml Jarabe de Hibiscus y chili/aji.

OLMECA
ALTOS
100% AGAVE

Clásicos Huerta

Tropicales, Divertidos y Experimentales



Huerta Mule - 21 K

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



Daiquireando con Lulo - 25 K

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



Citrus Jam - 27 K

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



Orale Jalisco - 29 K

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



Mezcalítico - 29 K

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



Mandrake - 33 K

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



Funky Monkey - 27 K

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



Yucatán Negroni - 35 K

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



Chocorrano Old Fashion - 29 K

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



El Inusual Caso Andino - 39 K

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

Serios y más secos



Para Compartir

Chicharrón Acevichado - 26k

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 - 30k

3 mini sliders de cerdo ahumado, guacamole, alioli de rocoto con papas chips.

Los Sliders x 3 - 26k

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 - 28k

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

Tabla de Quesos y Curados Ibéricos - 36k

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



Por Unidad

**Acompaña
tus Cocteles**

Slider - 10K

Chancho - 11K

Taco de Camaron - 11K

Cornbread - 14K

Taco de Costilla - 10K

Onion Rings - 10K

Lomito de Pollo Crispy - 9K

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 @ HuertaBarBog • 📍 • Huertabar.com