

# MENÚ DE TEMPORADA



## Huerta Gin & Tonic - 21K

Tanqueray London Dry Gin, mermelada casera de frutos rojos, splash de limón, top de tónica.



## Citrus Jan - 20K

Tanqueray Rangpur Gin, mermelada casera de cítricos, elixir de hierbas de la huerta, zumo de limón.



## Ten Tu Martini - 32K

Tanqueray Ten Gin, dry vermouth.



  
*Tanqueray*

DIAGEO

TRADING COMPANY OF THE UNITED KINGDOM. IMPORTED BY DIAGEO LIMITED, 100 BROADWAY, NEW YORK, NY 10038, USA. ALL RIGHTS RESERVED.



# Nuestra Cosecha

MENÚ

# Clásicos Huerta

Tropicales, Divertidos y Experimentales



## Huerta Mule - 28K

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



## Daiquireando con Lulo - 28K

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



## Citrus Jam - 27K

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



## Orale Jalisco - 29K

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



## Mezcalítico - 34K

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



## Mandrake - 33K

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



## Funky Monkey - 30K

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



## Yucatán Negroni - 35K

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



## Chocorramo Old Fashion - 29K

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



## El Inusual Caso Andino - 39K

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

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](mailto: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**