



**HUERTA**

# Nuestra Cosecha

# Cocktail Menu



## Huerta Male 28k

Rum, lime, thyme, mint, jalapeño,  
salsa de chile habanero, limón fresco, top de nata

## Chocorans-Old Fashioned 29k

Whisky Bourbon, mantapilla de chocolate  
marca, amargos de angostura, amargos de  
toronja artesanales

## Daiquiri con Lulo 28k

Rum, Jugo de Lulo, agua de coco, miel, jengibre,  
limón fresco, amantillado de uva de maraca

## Andino Martini 30k

Tequilar Colorado Dry Gin, limoncillo de la zona,  
toronja de Maracaibo, limoncillo con top  
de nata

## Citrus Jam 27k

Tequilar Blanco, agua de frescos de la  
huerta, limón fresco, mantapilla marca  
de frutas cítricas.

## Mescalítico 34k

Mescal Verde, agua de mara andina,  
salsas de habanero, limón fresco, y sal gruesa de la zona

## Para Comenzar

### Tomates de la Finca 26k

Tomates nativos, híbridos, locales, con los sabores, variedades y variedades.

### Zanahorias Caramelizadas 22k

Zanahorias nativas, el mejor aroma de queso de cabra artesanal, miel de campo, especias exóticas.

### Alm y Su Pacifico 27k

Alm del pacifico, aboga de salsa de jengibre, arroz con queso artesanal de ají.

### Hummus de Remolacha 23k

Hummus de remolacha, remolachas, especias exóticas, queso de campo, miel de campo, especias exóticas.

### Setas 27k

Setas de temporada, queso artesanal, miel de campo, especias exóticas.

### Quesos Artesanales "Papapacho" 67k

Quesos de cabra, albarico de vaca, ajo de campo, miel de campo, especias exóticas, queso artesanal, miel de campo, especias exóticas, queso artesanal, miel de campo, especias exóticas.

## Nuestra Huerta



### Ensalada Huerta 27k

De nuestra huerta para ti. Una variedad de vegetales frescos de temporada acompañados con nuestra huerta.

### Kal 25k

Cal de los valles, con los verduras, y especias de queso paiza machucado, lentejas rojas, quinoa cocinada, tomates cherry nativos, ajonjolí, aliños de la casa.

## Platos Fuertes



### Pirarucú Amazónico 49k

Papas nativas, vegetales huerta, natos de queso, lentejas machucadas.

### Lomo "grass fed" 47k

Lomo con salsa para la carne, ensalada de arroz blanco, vegetales huerta.

### Pollo "tinguero" 33k

Meat pollo estilo tingua, vegetales machucados, compote de tomate, crema de maíz.

### Cochinillo 43k

Cochinillo cocinado, puré de papa, compote de arándanos, zanahoria nativa con carabos.

### Bisteque De Cordero 37k

Cordero cocinado, puré de lentejas, aliños de la casa, queso de paiza, quinoa cocinada.

## Dulces

### Paraiso de Colombia 14k

Frutas locales de distintos regiones de Colombia.

### Flan de Coco 14k

Flan de coco, leche, almibarado de coco, mermelada de albaricoque, nueces caramelizadas.

## Tapas Para Cocteles

### Sliders 22k

Carnes variadas, pan de molde, queso cheddar, más de verduras.

### Quesos Artesanales "papapacho" 67k

Lechuga de casa, albahaca de casa, ajo de casa, tomate picadito de casa, ají de casa, salsa para artesanales, miel del campo, mermelada de casa, albaricoque, panes artesanales.

### Chicharrón Acevichado 24k

Panada, lechuga tipo, guacamole, más verduras, aliños.

### Tacos de Camarón 22k

Camarones, tortillas calientes, salsa de ají amarillo, más verduras.