



Nuestra Cosecha

MENÚ

THE GLENLIVET.

-Te invita el-

3^{er} Cóctel



Sobrio y sincero - 28k

Glenlivet Founder's Reserve, Dubonet, amargos artesanales cítricos, top de tónica, twist de mandarina



Peach Valley - 28k

Glenlivet Founder's Reserve, Licor 43, compota de durazno, zumo cítrico fresco, panela.



Nuestro Manhattan - 30k

Glenlivet 12, vermouth rosso con notas de cacao morado, amargos de angostura.

13 al 29 - Mayo

Clásicos Huerta

Tropicales, Divertidos y Experienciales



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 - 32k

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



Orale Jalisco - 34k

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



Mezealítico - 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 - 32k

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

Pafá 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

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

¡VIVE LA EXPERIENCIA!

#ViveLaHuerta

* Rsvs + Info: +57(304)446.9262 📞 *
📍 📷 HuertaBarBog • 🌐 • Huertabar.com