



Nuestra Cosecha

MENU



EARLY BIRDS & SPECIAL

OLMECA **ALTOS**
100% AGAVE



4 PM A 7 PM



Lady Pasiflora - 26k

Tequila Olmeca Altos Plata, Ancho Reyes,
elixir de maracuyá, pimentón verde fresco,
zumo de limón.



Margarita de Mayahuel - 26k

Tequila Olmeca Altos Plata, Licor de naranja,
zumo de limón fresco, infusión de té guisante
de mariposa, escarchado con sal negra.

Clásicos Huerta.

Tropicales, Diversidos y Experimentales



Huerta Mule - 28k

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



Daiquiriendo con Lulo - 28k

Ron Becard B, elixir de lulo con jengibre y miel, limón fresco, escarcho de azúcar morena.



Citrus Jam - 27k

Tanqueray Rangpur, elixir de hierbas de la huerta, limón fresco, mermelada casera de frutas cítricas.



Orale Jalisco - 29k

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



Mezealiteco - 34k

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

Serios y más serios



Mandrake - 33k

Beekeeper Gin infusionado en mandragera, Vodka, Chorbouse Amarillo, Vermouth Blanco.



Funky Monkey - 30k

Monkey Shoulder Blended Malt, Frangélico, café cold brew, elixir de canela y hoja tonka



Yucatán Negroni - 35k

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



Chocorrano Old Fashion - 29k

Bulleit Bourbon, elixir de cacao y canela, zumo de naranja amargas de Argentina.



El Inusual Caso Andino - 39k

Hendrick's Gin, trabajo de limón dulce, pócima de Vermouth blanca y hoja de coca.

Pañá Compartir

Chicharrón Acevichado - 20k

Pieza de cerdo horneado por 12 horas, en crema de queso de cabra y leche de tigre y maíz tostado.
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 papa chips.

Los Sliders x 3 - 26k

3 mini burgers de res Angus importada, queso colombiano y papa chips acompañados de mayonesa de ajo, en pan brioche casero.

Tacos de Camarones x 3 - 28k

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

Tabla de Quesos y Curados Ibéricos - 36k

Jamón Serrano, chorizo y aslami 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 prepina es voluntaria.
Nuestros precios incluyen impuesto al consumo.

¡VIVE LA EXPERIENCIA!

#ViveLaHuerta

* Bvvs • Info: +57(304)416.9262 ☎ *
📱 HuertaBarBog • 🌐 • HuertaBar.com