



# Nuestra Cosecha

MENÚ



# 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, 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 - 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.



## 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 - 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 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.

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 📞 \*

📱 🌐 HuertaBarBog • 🌐 • Huertabar.com