



HUERTA

Nuestra Cosecha

Cocktail Menu



Huerta Male 34k

Rum Old Fashioned, miel jengibre,
alibon de almendra, limón fresco, top de soda

Chocorans Old Fashioned 29k

Whisky Bourbon, mantapilla de chocolate
oscura, almendra de capulín, almendra de
torreaja artesanal

Daiquiri con Lulo 34k

Rum Joven 40, alibon de lulo, miel jengibre,
limón fresco, amantillado de uva de mosca

Andino Martini 38k

Whisky Scotch Dry Gin, limoncillo de la zona,
torreaja Blanca tradicional con top
de soda

Citrus Jam 34k

Whisky Whopper, alibon de frambuesa de la
zona, limón fresco, mantapilla oscura
de frutos silvestres

Mescalítico 35k

Mescal 40%, alibon de mora andina,
almendra fresca, limón fresco, top phosita de la zona

Para Comenzar



Tomates de la Finca 26k

Tomates maduros, fideguinos, tomates,
sal de albahaca, aceite de oliva.

Zanahorias Caramelizadas 22k

Zanahorias maduras, el mismo aceite de queso de cabra artesanal,
miel de campo, especias aromáticas.

Alm y Su Pacifico 27k

Alm del pacifico, abogaño de uchuza & jengibre,
aceite con especias aromáticas de ají.

Hummus de Remolacha 23k

Hummus de remolacha, remolachitas,
aceite crudo de girasol, especias aromáticas.

Setas 27k

Setas de temporada aromáticas, especias,
por el tiempo con vino blanco.

Quesos Artesanales "Papapacho" 67k

Quesos de vaca, alpacas de vaca, ajo de campo,
miel de campo de vaca, ajo de vaca, fidegu, queso artesanal,
miel de campo, especias aromáticas, aceite de campo,
especias aromáticas.

Nuestra Huerta



Ensalada Huerta 27k

De nuestra huerta para ti: una variedad de vegetales frescos de temporada cosechados en nuestra huerta.

Kal 25k

Cal fresca cortadísima, con la cebolla, ajonjolito de queso paleta machucado, lentejas rojas, quinoa cocinada, tomate cherry nativo, aguacate, cilantro de la zona.

Platos Fuertes



Pirarucú Amazónico 49k

Papas nativas, vegetales huerta, nativo de guiso, lentejas machucadas.

Lomo "grass fed" 47k

Lomo con vino, para ti con cebolla, calabacín de vino tinto, vegetales huerta.

Pollo "tinguero" 33k

Mezcla pollo estilo confitado, vegetales machucados, compote de mora, crema de maíz.

Cochinillo 43k

Cochinillo confitado, para ti con papa, compote de arándanos, zanahoria nativa con carabao.

Bisteque De Cordero 37k

Cordero cocinado, para ti de la local, acompañamiento de setones, papa de papa, quinoa cocinada.

Dulces

Paraiso de Colombia 14k

Frutas locales de dulces y especias de Colombia.

Flan de Coco 14k

Flan de coco, leche, almendra de coco, macerado de albaricoques, nueces caramelizadas.

Tapas Para Cocteles

Sliders 22k

Carnes locales, pan de leche, queso ahumado, más de verduras.

Quesos Artesanales "papapacho" 67k

Levadilla de leche, almendra de leche, ajo de hoj, queso requesón de leche, ají de leche, fava para artesanía, miel del campo, macerado de nueces, albaricoques, pasas caramelizadas.

Chicharrón Acevichado 24k

Porcado, leche de tigre, pasas secas, más verduras, aliños.

Tacos de Camarón 22k

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