



**HUERTA**

# Nuestra Cosecha

# Cocktail Menu



## **Huerta Male 34k**

*Rumel Blue Malibu, miel jengibre,  
alibis de albahaca, limón fresco, top de nata*

## **Chocorans-Old Fashioned 29k**

*Baldón Bourbon, mantapilla de chocolate  
oscura, amargos de angostura, amargos de  
toronja artesanales*

## **Daiquiri-ando-con Lulo 34k**

*Rum Casaca 24, alibis de lulo, miel jengibre,  
limón fresco, amantillado de uvas oscuras*

## **Andino Martini 38k**

*Tampabay London Dry Gin, limoncillo de la zona,  
toronja with Menta Infusionada con top  
de nata*

## **Citrus Jam 3427k**

*Tampabay Tampay, alibis de toronja de la  
huerta, limón fresco, mantapilla oscura  
de frutas cítricas*

## **Mescalítico 35k**

*Mescal 40%, alibis de mora andino,  
albahaca fresca, limón fresco, top phenta de lactosa*

## Para Comenzar



### Tomates de la Finca 26k

Tomates maduros, fideicomiso, laureles,  
sal de albahaca, aceite de oliva extra.

### Zanahorias Caramelizadas 22k

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

### Alm y Su Pacifico 27k

Alm del pacifico, abogaño de uva de El Janglón,  
aceite con especias exóticas, sal de ají.

### Hummus de Remolacha 23k

Hummus de remolacha, remolachabastidos,  
aceite crudo de girasol Etilizado, sus especias.

### Setas 27k

Setas de temporada secadas cuidadosamente,  
por el tiempo en vino blanco.

### Quesos Artesanales "Papapacho" 67k

Quesos de diversos sabores de vaca, oveja de la zona  
tradicionalmente de cabra, oveja de cabra, fidei, que artesanal,  
miel de campo, especias exóticas, sal de ají, especias  
exóticas 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 seleccionada, con la cebolla, ajonjolito de queso parmesano, manzanita, lentejas rojas, quinoa cocinada, tomate cherry nativo, aguacate, aliño de la casa.

## Platos Fuertes



### Pirarucú Amazónico 49k

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

### Lomo "grass fed" 47k

Lomo con vino, para ti selecciona, manzanita de vino tinto, vegetales huerta.

### Pollo "linguero" 33k

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

### Cochinillo 43k

Cochinillo confitado, para ti elego, compote de arándanos, manzanita nativa con carabos.

### Bisteque De Cordero 37k

Cordero seleccionado, para ti de local, aliño de la casa, 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, almibarado de coco, mermelada de albaricoques, nueces caramelizadas.

## Tapas Para Cocteles

### Sliders 22k

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

### Quesos Artesanales "papapacho" 67k

Mezcla de leche, almibarado de leche, ajo de hoj, mezcla tradicional de queso, ajo de leche, salsa para artesanales, miel del campo, mermelada de coco, albaricoques, pasas caramelizadas.

### Chicharrón Acevichado 24k

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

### Tacos de Camarón 22k

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