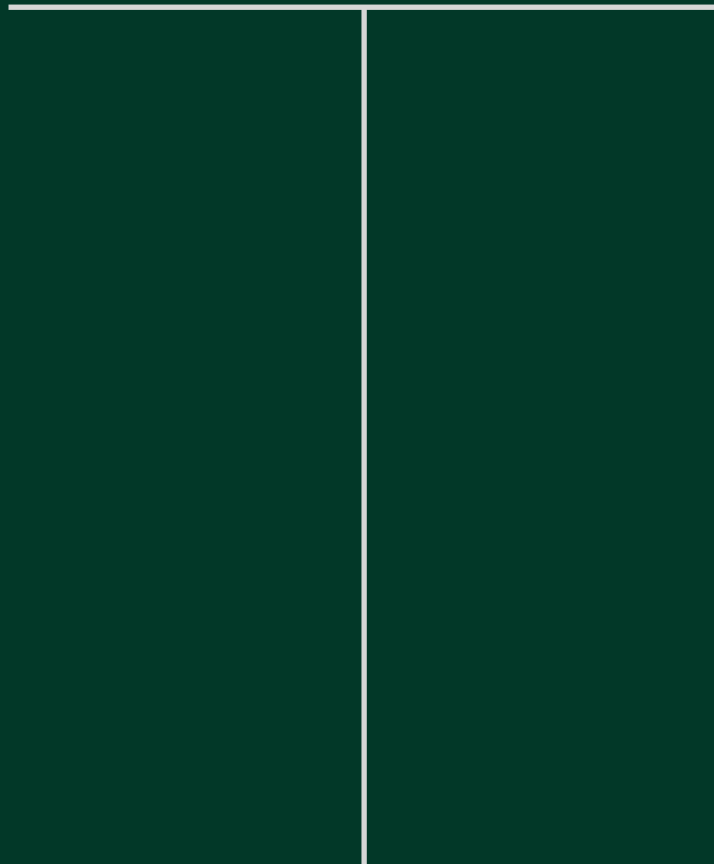




Menú



Entradas

Burrata al huerto \$32.000

Burrata de búfala 125gr, base de albahaca, rúgula, aceitunas negras, tomate cherry salteado, toque de balsámico.

Acompañado de bruschetta

Sandwich ciabatta \$38.000

Nuestro pan pizza con orégano, crema Stracciatella, rúgula, salami, copa, pepperoni reducción de balsámico.

Mix Bruschetta \$39.000

3 sabores italianos

Carnes maduradas (pepperoni, salami, jamón serrano) sobre rúgula y toque de aceite de oliva, balsámico.

Capress, tomates finamente picados con cuadritos de mozzarella, con aderezo de aceite de oliva y albahaca.

Silvestre base de queso crema, mermelada de fresa toque de albahaca.

Focaccia \$18.000

Trozos bruschettas, con orégano, aceite de oliva y balsámico.

Crostini Huerto \$38.000

Base de burrata, pesto, mango, cherry, jamón serrano, albahaca y pistacho.

Mini Tabla Huerto \$40.000 para dos personas

Mix de quesos (mozzarella, cilieglines, paipa) aceitunas, pepperoni, salami, jamón premium, queso crema, dulce de fresa.

Rollitos \$33.000

de jamón serrano

Jamón serrano, estraciattella, mango, rugula, pistacho, hilos de aceite de oliva

Postres de la casa

Panacota

Frutos rojos o amarillo

\$15.000



Flan de

Caramelo

\$12.000

Torta de chocolate o Vainilla con Helado

\$14.000

Italia en tu paladar,
Huerto Pizzería en
tu corazón.



Nuestras pizzas inspiradas al estilo italiano, masa suave, delgada, bordes altos estirada a mano, horneada a una temperatura aproximada de 350°C de 2 a 3 minutos de cocción, lo cual estará con una corteza crujiente de textura suave y húmeda.

Única presentación de 30 cm de diámetro aproximadamente; dividida en 6 porciones.



Sofisticación y pasión al detalle

Huerto Cálida

\$39.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, rúgula, aceitunas negras, mozzarella de búfala, tomate cherry, jamón serrano, y parmesano.

Margarita

\$28.000

Pomodoro de la casa, albahaca fresca y queso mozzarella.

Carnes

\$38.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, pepperoni, salami, jamón serrano.

Pepperoni

\$34.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, pepperoni.

Don Jaime

\$34.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, champiñones y jamón premium.

Pollo y champiñón

\$34.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, pollo y champiñón.

Bufala

\$36.000

Pomodoro de la casa, albahaca fresca, queso de bufala y tomate cherry.

Camarón

\$40.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, hilos de cebolla, jalapeño dulce, y camarones.



Lasagna Huerto

Ragú de carne, con suave pasta fresca, queso mozzarella, parmesano y bruschettas

\$36.000



Tradición italiana,
frescura y sabor en
cada bocado



Tomate

\$27.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, rodajas de tomate fresco, tomate cherry e hilos de aceite de oliva.

Hawaiana

\$31.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, jamón premium y piña caramelizada.

Funghi

\$34.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, setas blancas, portobello, tomate cherry .

Chorizo Español

\$36.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, chorizo español madurado, y queso paipa.

Carnes y vegetales

\$40.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, salami, pepperoni, zuquini, berenjena, champiñón, aceitunas negras, tomate cherry, rúgula y jamón serrano.

Caprichosa

\$38.000

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, chorizo madurado, salami, panceta. Con toque:

Balsámico

Picante



Golosa

\$36.000

Queso mozzarella, tomate en rodajas, champiñones, pollo desmechado. Con toque:

Balsámico

4 Quesos

\$37.000

Queso mozzarella, queso roquefort, queso parmesano y queso paipa. Con bordes de queso.

Vegetales

\$30.000

Queso mozzarella, berenjena, zuquini, champiñón, aceitunas negras, tomate cherry y rúgula



JUGOS NATURALES

Agua

\$8.000

Leche

\$8.500

FRESA

MORA

MANGO

MARACUYÁ

GUANABANA

LULO

Cerezada \$10.000

Limonada de Coco

\$10.000

Cítrica \$9.000

Mango Biche \$12.000

Gaseosa Personal

\$6.000

Agua mineral \$6.000

Agua con gas \$6.000

SODA ITALIANA

Frutos amarillos o rojos

Sin licor

\$14.000

Con licor

\$33.000



Pollo Candela \$30.000

Base de BBQ, queso mozzarella, hilos de cebolla, pollo desmechado. Con toque:

Picante

Pizza Muzza \$36.000

Queso mozzarella, roquefort, pera caramelizada, stracciatella, copa, albahaca. Con toque:

Picante

Tentación \$32.000

Queso mozzarella, roquefort, piña y rúgula.

Stracciatella y Pesto \$40.000

Base de pesto, uvaline de búfala, stracciatella con almendra, miel de romero.

Burratina al Huerto \$42.000

Base de pesto, queso mozzarella, tomate cherry, jamón serrano, hilos de aceite de oliva, pimienta recién molida, burrata y albahaca fresca.

Ranch \$34.000

Salsa ranch, queso mozzarella, pollo desmechado, champiñones y tocineta.

Pizza Nutella \$31.000

Crema de Nutella, banano o fresa, crema chantilly (Pídelo con adición de helado).

Adicionales

Vegetales 1 o 3 \$4.000

Burrata \$18.000

Mozarella \$10.000

Camarón \$20.000

Brochettas \$8.000

Pepperoni, salami y jamón serrano \$15.000

Gran apadano (parmesano) \$8.000

Pomodoro de la casa \$8.000

Queso roquefort \$8.000

Jamón tradicional, tocineta o pollo desmechado \$10.000



NACIONAL

Club Colombia
dorada - \$9.500
Águila light - \$9.000
Artesanal - \$13.000
(chigüiro, potro, corocora)

IMPORTADA

Stela Artois - \$12.500
Corona - \$12.000
Smirnoff - \$16.000
Liefmans - \$20.000
Estrella Galicia - \$14000
Black 1906 - \$14000

ADICIONALES

Zumo - \$2500
Michelada con sal
o Tajín - \$3500



Finca las Moras

(Blanco, rosado o tinto)
(Malbec, Merlot, cabernet Sauvignon)

BOTELLA	\$100.000
MEDIA	\$60.000
PICOLO	\$30.000

Casillero del diablo

(Blanco y tinto)

BOTELLA	\$140.000
MEDIA	\$75.000

Memoro (Italiano)

Memoro (italiano)
Mezcla (Primitivo, Montepulciano, Nero d'Avola y Merlot)

BOTELLA	\$150.000
---------	-----------

Ramón Bilbao (español)

BOTELLA	\$140.000
---------	-----------

Espumoso Lambrusco Piccini

(BLANCO Y TINTO)	\$120.000
BOTELLA	



Gin Tonic

Fruta de temporada,
ginebra, agua tónica

\$35.000

Mimosa

Jugo de naranja, vino
espumoso, vino tinto

\$20.000

Frutica de Amor

Fresa, Ginebra, jugo de
naranja, granadina, soda

\$25.000

Cahipirosca frutos rojos

Frutos rojos, limón, vodka

\$25.000

Mojito Huerto

Albahaca, limón, ron
blanco, soda

\$22.000

Aperol Huerto

Aperol, vino espumoso
(pícolo JP), soda

\$28.000



MARGARITA STRAWBERRY

tequila, limón, triple sec

\$28.000

MARGARITA TRADICIONAL

tequila, limón, triple sec

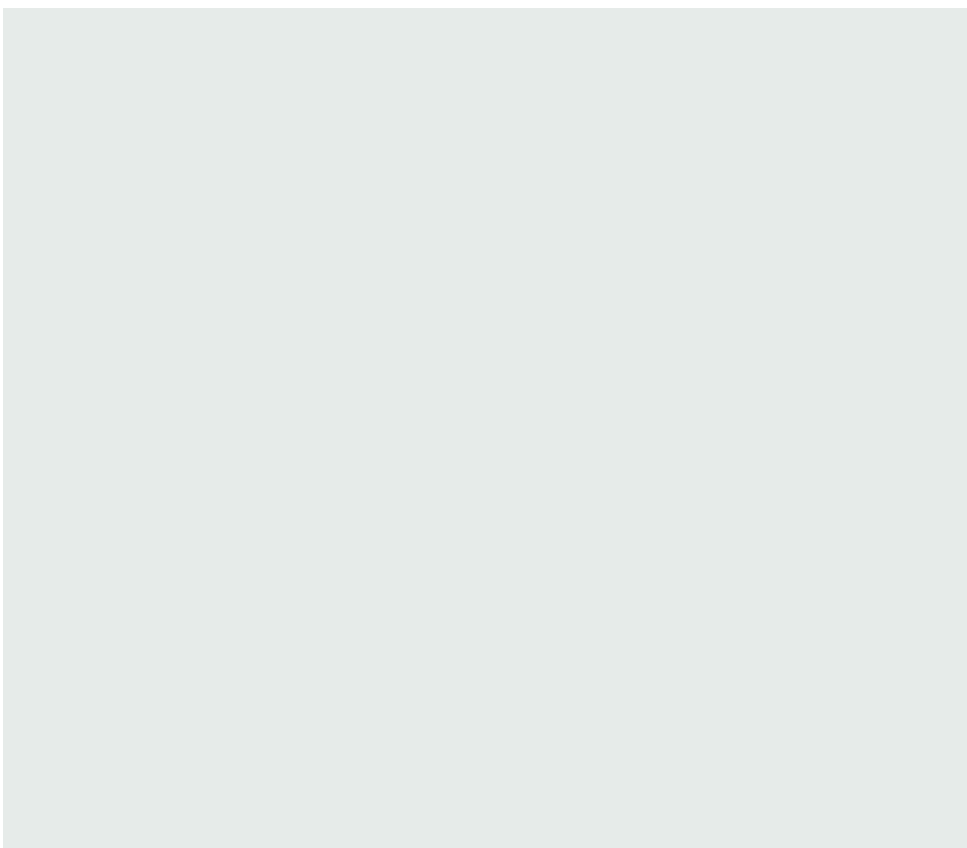
\$28.000

MARGARITA DE MARACUYÁ

tequila, limón, triple sec

\$28.000

Menú de temporada



huertopizzeria@gmail.com



+57 310 4407435



@delhuertopizzeria