

Pizzas Blancas

Golosa **\$43.000**

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

4 Quesos **\$44.000**

Queso mozzarella, queso roquefort, queso parmesano y queso paipa.

Vegetales **\$36.000**

Queso mozzarella, berenjena, zuquini, champiñón, aceitunas negras, tomate cherry y rugula de oliva.

Pollo Candela **\$36.000**

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

Pizza Muzza **\$42.000**

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

Tentación **\$38.000**

Queso mozzarella, roquefort, piña y rúgula.

Burratina al Huerto **\$50.000**

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

Ranch **\$40.000**

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



Panacota **\$18.000**

Frutos rojos o amarillo

Pizza Nutella **\$37.000**

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

Italia en tu paladar, Huerto Pizzeria en tu corazón.

Adicionales

Vegetales 1 o 3	\$5.000	Peperoni 22gr, Salami 18gr, o jamón serrano	\$18.000
Burrata 125gr	\$21.000	Gran apadano (parmesano)	\$10.000
Mozarella	\$12.000	Pomodoro de la casa	\$10.000
Camarón	\$24.000	Queso roquefort	\$10.000
Brochettas o Pan Pasta	\$10.000	Jamón tradicional, tocineta o pollo desmechado	\$12.000
	\$8.000		

Bebidas

JUGOS NATURALES

Agua Leche
\$10.000 \$10.500

FRESA
MORA
MANGO
MARACUYÁ
GUANABANA
LULO

Cerezada **\$16.000**

Limonada de Coco **\$16.000**

Cítrica **\$12.000**

Mango Biche **\$14.000**

Gaseosa Personal **\$ 9.000**

Agua mineral **\$8.000**

Agua con gas **\$8.000**

Soda **\$8.000**

SODA ITALIANA

Frutos amarillos o rojos **\$36.000**

Sin licor **\$18.000**

Con licor **\$36.000**

Cafes

Expreso **\$7.000**
Expreso doble **\$8.000**
Americano **\$7.000**
Affogato **\$13.000**
Con licor **\$30.000**
Aromática (Frutos rojos y amarillos) **\$8.000**

Cócteles

Gin Tonic **\$35.000**
Fruta de temporada, ginebra, agua tónica

Cahipirosca frutos rojos **\$25.000**
Frutos rojos, limón, vodka

Aperol Huerto **\$52.000**
Aperol, vino espumoso y soda

Mimosa **\$20.000**
Jugo de naranja, vino espumoso

Mojito Huerto **\$28.000**
Albahaca, limón, ron blanco, soda

Margarita **\$32.000**
tequila, limón, triple sec
Presentaciones Tradicional Maracuyá Strawberry

Tinto Verano **\$130.000**
Jarra 1 Litro
Combiación de vino tinto y gaseosa con un toque fresco de fruta

Birra NACIONAL

Águila light **\$11.000**
Club Colombia dorada **\$12.000**
Artesanal (chiguero, potro, corocora) **\$16.000**

IMPORTADA

Stela Artois **\$15.000**
Corona **\$15.000**
Smirnoff **\$19.000**
Liefmans **\$20.000**
Estrella Galicia **\$16.000**
Black 1906 **\$17.000**

ADICIONALES

Zumo **\$2.500**
Michelada con sal o Tajin **\$3.500**
Helado **\$ 7.500**

Vinos

Casillero del diablo (Blanco y tinto) **\$155.000**

Memoro (Italiano) **\$80.000**
Memoro (italiano) Mezcla (Primitivo, Montepulciano, Nero d'Avola y Merlot)

Finca las Moras (Blanco, rosado o tinto) (Malbec, Merlot, cabernet Sauvignon) **\$155.000**

Ramón Bilbao (español) **\$120.000**
BOTELLA MEDIA **\$65.000**
BOTELLA PICCOLO **\$35.000**

Espumoso Lambrusco Piccini (BLANCO Y TINTO) **\$120.000**

Entradas

Burrata al huerto **\$38.000**
Acompañado de bruschetta
Burrata de búfala 125gr, base de albahaca, rúgula, aceitunas negras, tomate cherry salteado, toque de balsámico.

Sandwich ciabatta **\$46.000**
Nuestro pan pizza con orégano, crema Stracciatella, rúgula, salami, pepperoni y reducción de balsámico.

Mix Bruschetta **\$46.000**
Combinación de sabores italianos con nuestra masa de Pizza

Carnes maduras (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. **\$20.000**

Focaccia **\$20.000**
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 para dos personas **\$47.000**

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

Rollitos de jamón serrano **\$40.000**

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

Camembert **\$38.000**

Queso camembert de Normandie, compota de frutos rojos, en horno de leña. Acompañado de focaccia artesanal

Platos Fuertes PESCADOS

Salmón **\$63.000**
Salmon de 240 gr, a la plancha acompañado de papa al horno y ensalada fresca. **Presentaciones** Grille • Teriyaki • Frutos Amarillos

Salmón a la Toscana **\$64.000**
Salmon de 240 gr, en salsa toscana, acompañado de pasta fetuccini y ensalada.

CARNES

Punta de Anca Grille **\$58.000**
320 gr de carne, acompañado de ensalada fresca de la casa, chimichurri y papa al horno o pasta.

Steak **\$60.000**
Chata de 350 gr madurado sellado en parrilla. Acompañado de papa al horno, chimichurri y ensalada fresca de la casa.

RISOTTO Carne **\$54.000**
Creemoso arbóreo, con carne salteada.

ENSALADA Cesar con pollo **\$40.000**
Mix de lechugas frescas, crutones de pan dorado aderezo de limón y aceite de oliva, salsa César, con un toque de queso parmesano y tomates cherry.

Pasta

Alfredo **\$30.000**
En mantequilla. Con toques: **Parmesano**

Tocineta y champiñón **\$36.000**
Salsa blanca de la casa, tocineta y champiñones.

Pomodoro y Parmesano **\$30.000**
Pomodoro de tomate san Marzano, y parmesano

Boloñesa **\$42.000**
Ragú de carne, queso mozzarella, parmesano. **Acompañado del pan de la casa**

Carbonara **\$52.000**
Receta original a base de yema de huevo, queso pecorino parmesano y guanciale. **Acompañado del pan de la casa**

Pollo al Huerto **\$50.000**
Pasta Fetuccini, en salsa de la casa con mix de vegetales y pollo salteado.

Caccio e Pepe e Gamberi **\$60.000**
Spaghetti en pecorino romano, camarones y pimienta negra.

Pesto e pistacho **\$62.000**
Pasta larga, salsa pesto genovese y pistachos, servida con cremosa stracciatella de burrata, guanciale crocante y parmigiano.

Puttanesca con Camarón **\$62.000**
Aceitunas, en salsa de tomate san Marsano, anchoas, alcaparras con camarones salteados. **Picante** **Acompañado del pan de la casa**

Pollo Caprese **\$45.000**
Pasta Fetuccini Pollo salteado, aceite de oliva, tomate cherry, queso de búfala, y pesto. **Acompañado del pan de la casa**

Alfredo con Pollo **\$40.000**
Pollo salteado en vino, y salsa Alfredo de la casa.

Pesto con Camarón **\$60.000**
Camarones salteados en salsa de pesto de la casa.

Lasagna Huerto **\$44.000**

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

Lasagna

Lasagna Berenjena alla parmigiana **\$42.000**
Pomodoro, mozzarella y parmesano, acompañada de pan de la casa

Pizzas

Nuestras pizzas inspiradas al estilo italiano, masa suave, delgada, bordes altos estrada 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.

Huerto **\$40.000**
Cálida
Pomodoro de la casa, queso mozzarella, rúgula, aceitunas negras, mozzarella de búfala, tomate cherry, jamón serrano, y parmesano.

Margarita **\$34.000**
Pomodoro de la casa, albahaca fresca y queso mozzarella. **Queso búfala**

Carnes **\$42.000**
Pomodoro de la casa, queso mozzarella, pepperoni, salami, jamón serrano.

Pepperoni **\$38.000**
Pomodoro de la casa, queso mozzarella, pepperoni.

Don Jaime **\$35.000**
Pomodoro de la casa, queso mozzarella, champiñones y jamón premium.

Pollo y champiñón **\$34.000**
Pomodoro de la casa, queso mozzarella, pollo y champiñón.

Camarón **\$45.000**
Pomodoro de la casa, queso mozzarella, hilos de cebolla, jalapeño dulce, y camarones.

Tomate **\$29.000**
Pomodoro de la casa, queso mozzarella, rodajas de tomate fresco, tomate cherry e hilos de aceite de oliva.

Hawaiana **\$35.000**
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 **\$38.000**
Pomodoro de la casa, queso mozzarella, chorizo español madurado, y queso paipa.

Carnes y vegetales **\$45.000**
Pomodoro de la casa, queso mozzarella, salami, pepperoni, zuquini, berenjena, champiñón, aceitunas negras, tomate, cherry, rúgula y jamón serrano.

Caprichosa **\$40.000**
Pomodoro de la casa, queso mozzarella, chorizo madurado, salami, panceta. Con toque: **Balsámico** **Picante**

Marinara **\$26.000**
Pomodoro de la casa, ajo, oregano y aceite de oliva.

Puttanesca **\$32.000**
Pomodoro de la casa, anchoas, alcaparras y aceitunas con un toque de aceite de oliva.

La Genovesse **\$32.000**
Base de pesto, tomate cherry y mozzarella, acompañada de stracciatella.