

Postres de la casa



Italia en tu paladar, Huerto Pizzería en tu corazón.

Panacota

Frutos rojos o amarillo

\$18.000

Pizza Nutella

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

\$37.000

Bebidas

JUGOS NATURALES

Agua \$8.000 Leche \$8.500

FRESA MARACUYÁ
MORA GUANABANA
MANGO LULO

Adicionales

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

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	
Sin licor	\$18.000
Con licor	\$36.000

Birra

NACIONAL

Águila light	\$11.000
Club Colombia dorada	\$12.000
Artesanal (chiguira, 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



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

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

Cahipirosca frutos rojos

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

Aperol Huerto

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

Mimosa

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

Mojito Huerto

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



Margarita

tequila, limón, triple sec

Presentaciones Tradicional Maracuyá Strawberry **\$32.000**

Tinto Verano

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



Casillero del diablo

(Blanco y tinto)

BOTELLA \$155.000
MEDIA \$80.000

Memoro (Italiano)

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

BOTELLA \$155.000

Finca las Moras

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

BOTELLA \$120.000
MEDIA \$65.000
PICOLO \$35.000

Ramón Bilbao (español)

BOTELLA \$155.000

Espumoso Lambrusco

Piccini (BLANCO Y TINTO) BOTELLA \$120.000

Entradas

Burrata al huerto

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

Acompañado de bruschetta

\$38.000

Sandwich ciabatta

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

\$46.000

Mix Bruschetta

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.

\$46.000

Focaccia

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

\$20.000

Crostini Huerto

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

\$38.000

Mini Tabla Huerto

para dos personas

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

\$47.000

Rollitos de jamón serrano

Jamón serrano, estraciatella, mango, rúgula, pistacho, hilos de aceite de oliva

\$40.000

Camembert

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

\$38.000

Lasagña

Lasagña Huerto

\$36.000

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

Lasagña Berenjena alla parmigiana

\$42.000

Pomodoro, mozzarella y parmesano, acompañada de pan de la casa



Tradición italiana, fresca y sabor en cada bocado

Pizzas

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.



Sofisticación y pasión al detalle

Huerto Cálida

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

\$40.000

Margarita

Pomodoro de la casa, albahaca fresca y queso mozzarella.

Queso búfala **\$38.000**

\$34.000

Carnes

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

\$42.000

Pepperoni

Pomodoro de la casa, queso mozzarella, pepperoni.

\$38.000

Don Jaime

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

\$35.000

Pollo y champiñón

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

\$34.000

Camarón

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

\$45.000

Tomate

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

\$29.000

Hawaiana

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

\$35.000

Funghi

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

\$34.000

Chorizo Español

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

\$38.000

Carnes y vegetales

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

\$45.000

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



Menú

Caprichosa

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

Marinara

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

Puttanesca

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

La Genovesse

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



Golosa

Queso mozzarella, tomate en rodajas, champiñones, pollo desmechado. Con toque: **\$43.000**

4 Quesos

Queso mozzarella, queso roquefort, queso parmesano y queso paipa. **\$44.000**

Vegetales

Queso mozzarella, berenjena, zuquini, champiñón, aceitunas negras, tomate cherry y rúgula de oliva. **\$36.000**

Pollo Candela

Base de BBO, queso mozzarella, hilos de cebolla, pollo desmechado. Con toque: **\$36.000**

Pizza Muzza

Queso mozzarella, pera caramelizada, stracciatella, copa, albahaca. Con toque: **\$42.000**

Tentación

Queso mozzarella, roquefort, piña y rúgula. **\$38.000**

Burratina al Huerto Cálida

Base de pesto, queso mozzarella, tomate, cherry, jamón serrano, hilos de aceite de oliva, pimienta recién molida, burrata y albahaca fresca. **\$50.000**

Ranch

Salsa ranch, queso mozzarella, pollo desmechado, champiñones y tocineta. **\$40.000**