

El Huerto®

COCINA CONSCIENTE DESDE 1980

PICOTEO

- **CEVICHE DE ALGAS** ✓ \$7.700
Cochayuyo, palta, tomate, cebollín, pimienta y cilantro, servido con chips de maíz.
Opcional: ají verde.
- **TERRINA DE BERENJENAS** \$8.900
Laminas de zapallo italiano y berenjenas, con pimientos asados, queso cabra, alcaparras y albahaca. Servida con coulis de tomate.
- **ANTIPASTO** \$11.100
Mozzarella fresca, aceitunas, tomates cherry, rúcula, pesto (sin ajo), frutillas y almendras tostadas.
- **ALBÓNDIGAS DE BERENJENA** ✓ \$7.900
Con salsa rústica de tomates, aceitunas, pesto de albahaca y tostadas de pan de masa madre con aceite de oliva y tomillo.
- **BRUSCHETTA** \$8.900
De masa madre con queso de cabra, ricotta y champiñones salteados.
- **GUACAMOLE** ✓ \$7.900
Con chips de maíz y bastones de zanahoria.
- **HUMMUS** ✓ \$6.300
Sin ajo. Servido con pan pita.
- **QUESO DE CABRA** \$6.900
Acompañado de aceitunas.
- **PORCIÓN DE ACEITUNAS** ✓ \$4.900
- **PARA COMPARTIR VEGANO** ✓ \$14.500
Hummus, guacamole, ceviche de algas y un salteado de champiñones con tofu, sésamo y jengibre. Servido con chips de maíz, pan pita y ramitas de zanahoria.

POSTRES

- **CHEESECAKE VEGANO** ✓ \$5.200
Con castañas de cajú, pasas y salsa de frutos rojos (endulzado con panela).
- **BERRIE CRISP** \$5.200
Servido tibio y acompañado de helado de vainilla.
- **BROWNIE CON HELADO** \$5.200
- **LECHE ASADA DE COCO** \$4.700
- **PANQUEQUE** \$5.200
Con manjar, nueces y helado
- **ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS** \$4.900
*Frutas de acuerdo a temporada.

SOPAS

- **SOUP & SALAD** ✓ \$11.900
Tazón de sopa más una versión más pequeña de la ensalada a elección.
- **GAZPACHO** ✓ \$4.400
- **SOPA DEL DÍA** ✓ \$4.400

ENSALADAS

- **BOWL MARROQUÍ** ✓ \$10.500
Couscous, hummus con semillas de sésamo, kale salteado, palta, lentejas con menta y perejil, aceitunas, zapallo italiano asado, cranberries, verduras encurtidas y tofu. **Aderezo:** Menta, perejil y tahine.
- **ISLAS GRIEGAS** \$10.500
Lechuga costina, tomate, pepino, pimentón y aceitunas. Queso de cabra, chips de pan pita, orégano fresco y un toque de cebollín. **Aderezo:** yogurt con hierbas frescas.
- **INSALATA DI RISO** \$9.900
Arroz integral con mix de zapallo italiano, champiñones salteados, tomates asados, palta, alcaparras, aceitunas verdes, lechuga y queso parmesano. **Aderezo:** Limoneta.
- **ALTIPLANO** ✓ \$9.900
Quínoa, palta, choclo, tomate, garbanzos salteados con paprika, yuca frita, maní tostado, aceitunas, pimentón y lechuga. **Aderezo:** menta, jengibre y limón de pica.
- **CHILENA SUREÑA** ✓ \$9.900
Lechuga, palta, semillas de maravilla, porotos verdes y quínoa. Tomate con cebolla morada. Zapallo italiano salteado con choclo y eneldo. **Aderezo:** limoneta con aceite de oliva.

PLATOS DE FONDO

- **PASTEL DE CHOCLO** \$10.900
Con pino de berenjenas, champiñones, pasas, aceitunas y huevo duro acompañado de lechuga, tomate, palta, cebolla morada y ají verde.
- **FALAFEL AL PLATO** ✓ \$11.500
Con Muhamarra: crema de pimiento asado con nueces. Babaganoush: caviar de berenjenas asadas, flatbreads y pickles caseros.
Ensalada Fattoush: hierbas frescas, tomate, pepino, lechuga, rúcula, palta, aros de cebolla y aceitunas.
- **NUEVO MÉXICO** \$10.900
Una quesadilla de trigo rellena de verduras asadas y tres quesos. Una tortilla de trigo rellena de porotos negros, verduras asadas cubiertas con salsa de tomate, arroz poblano, guacamole, lechuga y repollo picado. Con yogurt natural y pico de gallo.
- **POROTOS GRANADOS** ✓ \$9.900
Con ensalada de tomates, cebolla morada, ají verde (opcional), lechuga y palta.
- **GRATIN DE BERENJENAS** \$10.900
Bajo una dorada cubierta de salsa de tomates, bechamel, ricotta, queso mozzarella, aceitunas y hierbas aromáticas. Ensalada de hojas verdes.
- **VERDURAS AL WOK** ✓ \$10.900
Salteadas con dientes de dragón, tofu, champiñones y almendras. Servidas con arroz integral o quínoa.
- **BURRITO VEGANO & SOPA** ✓ \$11.500
Burrito relleno con hummus, espinaca, pasta de champiñones con hierbas frescas, repollo encurtido, zanahoria con zeste de naranja, semillas de maravilla y de cilantro más sopa a elección.
- **HAMBURGUESA DE LENTEJAS** ✓ \$9.900
Hamburguesa de lentejas, dentro de un rico pan con semillas de sésamo, con tomate, lechuga, pepinillo, cebolla y mayonesa vegana de zanahoria acompañada de papas horneadas con merkén.
- **OMELETTE DE VERANO** \$9.500
Con huevos de campo, choclo, tomate, albahaca y queso mozzarella.
- **QUESADILLAS PARA NIÑOS** \$6.200
Una quesadilla de trigo rellena de tres quesos. Acompañadas de ensalada de lechuga, palta y tomate.

El Huerto®

COCINA CONSCIENTE DESDE 1980

PARA TOMAR

- **JUGOS NATURALES** \$3.400
Piña Albahaca / Zanahoria / Naranja
Frutos rojos / Limonada menta
- **KOMBUCHA DR KOMBU** \$3.900
Manzana jengibre / Berries / Original
- **GINGER BEER BOTAVIAN** \$3.500
- **AGUA PRISMA** \$2.500
Amigable con el medioambiente.

CLÁSICOS DE LA CASA

- **VINO POR COPA ORGÁNICO** \$3.900
- **COPA DE ESPUMANTE** \$3.900
- **SANGRÍA** \$6.900
Jarra de Sangría 500 cc
- **PISCO SOUR** \$4.900
con limón de pica
- **SOUR GOBERNADOR** \$5.900
Pisco Gobernador, limón sutil y syrup.

MOCKTAILS

- **AMAR EN EL CAMPO** \$4.900
Infusión de té verde, limón, syrup de ají verde y ginger beer
- **CUANDO VUELVAS** \$4.900
Reducción de vino blanco, tomillo y cítricos, infusión de té chai y agua tónica.
- **CORAZÓN ASTRAL** \$4.900
Infusión de bergamota, pomelo, limón, hibiscus y rosa mosqueta, elderflower tonic.
- **CARNAVAL** \$4.900
Frutilla, limón, syrup de cúrcuma y pimienta negra, elderflower tonic.

CERVEZAS

- **KUNTSMANN TOROBAYO** \$3.500
- **KUNTSMANN LAGER** \$3.500
- **KUNTSMANN BOCK** \$3.500
- **KUNTSMANN SIN ALCOHOL** \$3.500
- **MONTAÑA IPA** \$3.500
- **MONTAÑA LAGER** \$3.500
- **VIEJO LOBO GOLDEN ALE** \$4.900

BAJATIVOS

- **JAGGERMEISTER** \$6.000
- **FERNET** \$5.000
- **ARAUCANO** \$5.000
- **GLENFIDDICH 12 AÑOS** \$7.500

CÓCTELES DE AUTOR

- **DIANE KEATON** Pisco macerado en Rooibos, jengibre, chambord y limón. \$6.900
- **SPRITZ DEL HUERTO** Aperol, Cynar, pomelo y ginger beer. \$6.900
- **SIN GAMULAN** Campari infusionado con albahaca, naranja, limón y soda. \$6.900
- **TORMENTA** Tequila blanco, té verde frambuesa, piña, limón y syrup de ají verde. \$6.900
- **MAESTRO DISTORSIÓN** \$6.900
Whisky irlandés, licor de hierbas, jugo de limón y ginger beer té chai.
- **LA ROSA DE LOS VIENTOS** \$6.900
Gin Provincia Botánica, cítricos, infusión de bergamota/ rosas y soda

MEDIO DÍA

- **MIMOSA** Espumante y jugo de naranja \$4.700
- **BLOODY MARIA** Stolichnaya, jugo de tomate by María, limón y aliños de la casa. \$7.000
- **TOM COLLINS** Gin Santos, piña, limón, semillas de cilantro y soda. \$5.900
- **VERMOUTH BLANCO SODA** Pobrevermouth blanco (chileno), soda y limón. \$5.500
- **VERMOUTH ROSSO SODA** Luther rosso (chileno), soda y naranja \$5.500
- **FANCY KIR ROYALE** Chambord, espumante \$5.900
- **ELDERFLOWER GIN FIZZ** Gin Santos, St Germain, espumante y limón. \$6.500

MEDIA TARDE

- **APEROL SPRITZ** Aperol, espumante brut y soda. \$5.900
- **ST. GERMAIN SPRITZ** St. Germain, espumante y soda. \$6.500
- **CHAMBORD SPRITZ** Chambord, espumante y soda. \$6.500
- **CAMPARI SPRITZ** Campari, espumante y soda \$6.000
- **CYNAR JULEP** Cynar, pomelo y menta fresca. \$6.500
- **PALOMA** Tequila blanco, syrup de ají verde, limón y pomelo. \$6.900
- **SPARKLING MINT JULEP** Bourbon, espumante, menta y amargo angostura. \$6.900
- **MOSCOW MULE** Stolichnaya vodka, ginger beer y limón. \$6.500
- **LONDON MULE** GIN Santos, ginger beer y limón. \$6.500
- **GIN & TONIC ANDES DRY** Gin Provincia Andes dry, agua tónica y romero. \$6.500
- **GIN & TONIC BOTÁNICA** Gin Provincia botánica, agua tónica y pomelo. \$6.500
- **GIN & TONIC HENDRICKS** Gin Hendricks, agua tónica y pepino. \$7.500

NOCTURNA

- **MARGARITA** Tequila blanco, limón y triple sec. \$6.500
- **NY SOUR** Bourbon, limón, syrup y carmenere. \$7.000
- **DISSARONNO SOUR** Dissaronno, limón y naranja. \$7.000
- **MARTINI DRY** Gin Provincia Andes Dry y Martini extra seco \$6.500
- **HANKY PANKY** Gin Santos, vermouth rosso y fernet. \$6.500
- **MANHATTAN** Bourbon, vermouth rosso y amargo de angostura. \$6.500
- **ESPRESSO MARTINI** Stolichnaya vodka, espresso y licor de café. \$7.000
- **RUSTY NAIL** Whisky y drambuie \$6.900
- **CIN-CYN** Gin Provincia Andes Dry, cynar y vermouth rosso. \$6.500
- **NEGRONI** Gin Provincia Andes Dry, vermouth rosso, campari y pomelo. \$6.500

El Huerto®

COCINA CONSCIENTE DESDE 1980

CLÁSICOS DE LA CASA

- VINO POR COPA ORGÁNICO \$3.900
- COPA DE ESPUMANTE \$3.900

ESPUMANTES

- LAS MULAS EXTRA BRUT \$13.900
Miguel Torres, Valle Central
- AMALUNA ORGANIC SPARKLING \$15.500
Emiliana, Valle de Casablanca
- ESTELADO \$17.500
Miguel Torres, Valle del Maule

ROSÉ

- TAIS \$14.500
Emiliana, Valle de Casablanca
- LE ROSE \$15.900
Lapostolle, Valle Central

SAUVIGNON BLANC

- MOSAIKO \$14.500
Calyptra, Valle Cachapoal
- AMAYNA \$18.500
Garces Silva, Valle de Leyda
- CALYPTRA \$24.500
Gran Reserva, Valle Cachapoal

CHARDONNAY

- VILLARD \$15.900
Grand Vin, Valle de Casablanca
- LUNAE \$17.900
Viña Callma, Valle de Casablanca

CHENIN BLANC

- GLUP \$17.500
Longavi, Valle del Maule

NARANJO

- NARANJO \$17.500
Maturana, Valle del Maule

CABERNET SAUVIGNON

- NOVAS \$13.500
Emiliana, Valle del Maule
- PEREZ CRUZ \$16.900
Reserva, Valle del Maipo
- JOSE \$26.900
Emiliana, Valle del Maipo

CARMENERE

- NOVAS \$13.500
Emiliana, Valle de Colchagua
- ORGÁNICO \$17.500
Viña Koyle, Valle de Colchagua
- PURA FÉ \$25.900
Antiyal, Valle del Maipo

PINOT NOIR

- VILLARD \$16.500
Gran vin, Valle de Casablanca
- AMAYNA \$24.500
Garces Silva, Valle de Leyda

MERLOT

- CUVÉE ALEXANDRE \$23.900
Lapostolle, Valle de Colchagua

CINSAULT

- GLUP \$17.500
Longavi, Valle del Maule

PAÍS

- CATALINO \$17.900
Viña Garces Silva, Valle del Maule

ENSAMBLAJE

- COYAM \$22.500
Emiliana, Valle de Colchagua

El Huerto®

COCINA CONSCIENTE DESDE 1980

DESAYUNO CLÁSICO

Incluye jugo natural + ensalada de frutas + omelette + brownie + té o café

\$9.900

DESAYUNO VEGANO ✓

Incluye jugo natural + ensalada de frutas + pan integral de masa madre, hummus, palta con semillas de sésamo y mermelada casera + queque de zanahoria y semillas de amapola + té o café.

\$9.900

CAFETERÍA

- CAFÉ ESPRESSO \$2.300
- CAFÉ AMERICANO \$2.300
- CAPUCCINO \$2.500
- LATTE \$3.100
- **LECHE VEGETAL \$500
- TÉ ADAGIO \$2.300
(variedades a elección).

JUGOS NATURALES ✓

- ZANAHORIA \$3.400
- NARANJA \$3.400
- NARANJA CON ZANAHORIA \$3.400

KOMBUCHA DR KOMBU

- Manzana jengibre \$3.900
- Berries \$3.900
- Original \$3.900

DULCE

- BOWL DE AÇAÍ \$6.500
Con granola y fruta.
- ENSALADA DE FRUTAS ✓ \$4.900
*Frutas de acuerdo a temporada.
- GRANOLA CON FRUTA Y YOGURT NATURAL \$5.500
- QUEQUE ZANAHORIA Y AMAPOLA ✓ \$2.500
- PANQUEQUE \$4.500
Con manjar y nueces.
- BROWNIE \$4.500
Doble de chocolate.
- EXTRA GRANOLA \$1.000

SALADO

- OMELETTE DESAYUNO \$5.500
Con huevos de campo, champiñones, espinaca y queso mozzarella.
(Hasta las 12:30hrs.)
- QUESADILLAS PARA NIÑOS \$6.200
Acompañadas de ensalada de lechuga, palta y tomate.
- CIELO ROJO \$5.500
Tortilla de trigo rellena de porotos negros y queso mozzarella cubierta con salsa de tomates, palta y crema ácida.
(Hasta las 12:30hrs.)

POSTRES

- CHEESECAKE VEGANO ✓ \$5.200
Con castañas de cajú, pasas y salsa de frutos rojos (endulzado con panela).
- BERRIE CRISP \$5.200
Servido tibio y acompañado de helado de vainilla.
- BROWNIE CON HELADO \$5.200
- LECHE ASADA DE COCO \$4.700
- PANQUEQUE \$5.200
Con manjar, nueces y helado
- ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS \$4.900
*Frutas de acuerdo a temporada.