

El Huerto®

COCINA CONSCIENTE DESDE 1980

PICOTEO

• **CEVICHE DE ALGAS** ✓ **\$8.900**
Cochayuyo, palta, tomate, cebollín, pimienta y cilantro, servido con chips de maíz.
Opcional: ají verde.

• **TERRINA DE BERENJENAS** **\$9.900**
Laminas de zapallo italiano y berenjenas, con pimientos asados, queso cabra, alcaparras y albahaca. Servida con coulis de tomate.

• **ALBÓNDIGAS DE BERENJENA** ✓ **\$8.900**
Con salsa rústica de tomates, aceitunas, pesto de albahaca y tostadas de pan de masa madre con aceite de oliva y tomillo.

• **BRUSCHETTAS** **\$8.900**
Dos tostadas de masa madre. Una con queso de cabra, ricotta y champiñones salteados, la otra con tomates asados, queso de cabra, aceitunas y tomillo.

• **GUACAMOLE** ✓ **\$9.500**
Con chips de maíz y bastones de zanahoria.

• **HUMMUS** ✓ **\$7.100**
Servido con pan pita.

• **QUESO DE CABRA** **\$7.500**
Acompañado de aceitunas.

• **PARA COMPARTIR VEGANO** ✓ **\$14.900**
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.

• **MEZZE** ✓ **\$14.900**
Mix de platitos pequeños para compartir acompañado de Pita.
Hummus, Hummus de betarraga, babaganoush, muhamara y aceitunas.

POSTRES

• **CHEESECAKE VEGANO** ✓ **\$5.500**
Con castañas de cajú, pasas y salsa de frutos rojos (endulzado con panela).

• **APPLE CRISP** **\$5.500**
Servido tibio y acompañado de helado de vainilla.

• **BROWNIE CON HELADO** **\$5.500**

• **LECHE ASADA DE COCO** **\$4.900**

• **PANQUEQUE** **\$5.500**
Con manjar, nueces y helado

• **ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS** **\$5.200**
*Frutas de acuerdo a temporada.

SOPAS

• **SOUP & SALAD** ✓ **\$12.900**
Tazón de sopa más una versión más pequeña de la ensalada a elección.

• **SOPA DEL DÍA** ✓ **\$4.900**

ENSALADAS

• **ENSALADA VERDE** ✓ **\$10.900**
Equilibrio de verdes: lechuga, espinaca, kale, rúcula, apio, palta y brócoli.
Brotos, semillas de calabaza y almendras tostadas. **Aderezo:** Vinagre de membrillo.

• **BOWL MARROQUÍ** ✓ **\$10.900**
Couscous, hummus con semillas de sésamo, kale salteado, palta, lentejas con menta y perejil, aceitunas, zapallo italiano asado, granada, verduras encurtidas y tofu. **Aderezo:** Menta, perejil y tahine.

• **OTOÑO** **\$10.900**
Arroz basmati aderezado con gremolata cítrica, cebolla morada asada, almendras, hojas verdes y cebolla crocante acompañada de papas camote asadas con hierbas y especias, yogurt y semillas de zapallo.

• **INSALATA DI RISO** **\$10.900**
Arroz integral con mix de zapallo italiano, champiñones salteados, tomates asados, palta, alcaparras, aceitunas verdes, lechuga y queso parmesano. **Aderezo:** Limoneta.

• **ALTIPLANO** ✓ **\$10.900**
Quínoa, palta, choclo, tomate, garbanzos salteados con paprika, yuca frita, maní tostado, aceitunas, pimentón y lechuga. **Aderezo:** menta, jengibre y limón de pica.

PLATOS DE FONDO

• **TARTA DE ALCACHOFAS** **\$12.500**
Bajo una dorada cubierta de crema y queso gruyere, el secreto es la lenta cocción de fondos de alcachofas en vino blanco y hierbas frescas. Acompañada de una ensalada de hojas verdes.

• **DHAL DE LENTEJAS** ✓ **\$10.900**
Lentejas y verduras con leche de coco y especias indias acompañadas de arroz basmati, brócoli, maní y cranberries.

• **FALAFEL AL PLATO** ✓ **\$11.900**
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** **\$11.900**
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.

• **SPANAKOPITA** **\$10.900**
Empanadas de masa philo rellenas de espinaca, queso de cabra y orégano fresco. Ensalada de hojas verdes, tomates cherry, aceitunas, pepino y sésamo tostado.

• **BURRITO VEGANO & SOPA** ✓ **\$12.500**
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.

• **OMELETTE** **\$9.900**
Con huevos de campo, champiñones, espinaca y queso mozzarella.

• **QUESADILLAS PARA NIÑOS** **\$6.500**
Una quesadilla de trigo rellena de tres quesos. Acompañadas de ensalada de lechuga, palta y tomate.

ESPECIAL DEL DÍA (lunes a viernes)

\$14.500

Plato de fondo + Jugo natural (200 ml) o copa de vino + postre o café.

El Huerto®

COCINA CONSCIENTE DESDE 1980

PARA TOMAR

- **JUGOS NATURALES** \$3.500
Piña jengibre/ Zanahoria / Naranja / Frutos rojos
- **LIMONADA MENTA** \$3.800
- **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** \$3.900
- **KUNTSMANN LAGER** \$3.900
- **KUNTSMANN BOCK** \$3.900
- **KUNTSMANN SIN ALCOHOL** \$3.500
- **MONTAÑA IPA** \$3.900
- **MONTAÑA LAGER** \$3.900
- **VIEJO LOBO GOLDEN ALE** \$5.300

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
- **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

- **CUVEE 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 o queque + 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 \$3.500
- NARANJA \$3.500
- NARANJA CON ZANAHORIA \$3.500

KOMBUCHA DR KOMBU

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

DULCE

- BOWL DE AÇAÍ \$6.900
Con granola y fruta.
- ENSALADA DE FRUTAS ✓ \$5.200
*Frutas de acuerdo a temporada.
- GRANOLA CON FRUTA Y YOGURT NATURAL \$5.900
- QUEQUE ZANAHORIA Y AMAPOLA ✓ \$2.800
- PANQUEQUE \$4.500
Con manjar y nueces.
Con Helado \$5.500
- BROWNIE \$4.500
Doble de chocolate.
Con Helado \$5.500
- EXTRA GRANOLA \$1.200
- CHEESECAKE VEGANO ✓ \$5.500
Con castañas de cajú, pasas y salsa de frutos rojos (endulzado con panela).
- APPLE CRISP \$5.500
Servido tibio y acompañado de helado de vainilla.
- LECHE ASADA DE COCO \$4.900

SALADO

- OMELETTE DESAYUNO \$5.500
Con huevos de campo, champiñones, espinaca y queso mozzarella.
(Hasta las 12:30hrs.)
- QUESADILLAS PARA NIÑOS \$6.500
Acompañadas de ensalada de lechuga, palta y tomate.
- CIELO ROJO \$5.900
Tortilla de trigo rellena de porotos negros y queso mozzarella cubierta con salsa de tomates, palta y crema ácida.
(Hasta las 12:30hrs.)