



*Café* LA HUERTA  
DESDE 1985

*Siecha, Guasca – Cundinamarca*

**POSADA • BAR • RESTAURANTE**





*La obsesión con la calidad  
de Café La Huerta  
garantiza a sus huéspedes  
comida rica, no rápida.*

La realización de los platos de CAFÉ LA HUERTA como el añejamiento del buen vino o la paciente terminación a mano con laca china, son artes que no admiten afares.

Las recetas propietarias de CAFÉ LA HUERTA son exclusividades individualmente preparadas en el momento de ordenarlas, en estufa y horno de leña... El rito de una elaboración compleja con ingredientes finos y frescos.

Les invitamos a disfrutar de nuestro pan de sartén, la ensalada de la huerta, el jardín y el son de piano doquiera... Lejos de los trancones de la ciudad mientras le preparamos con cariño los platos que usted solo conseguirá en CAFÉ LA HUERTA.

# *La Gran Batalla*

## *Muisca*

En fin llegó el día que se pusieron los dos campos frente a frente: El Guatavita en el asiento de Guasca, que es hoy de la Real Corona, tenía ese tiempo por delante un río pequeño que le había tomado por raya; El Bogotá en el asiento de Siecha con todas sus gentes tenía asimismo otro pequeño río que le tenía por raya, y en medio de estos dos ríos se hace una llanada, espaciosa y cómoda para darse La Batalla.

Afrontados los dos campos, dieron luego muestras de venir al rompimiento de La Batalla: La noche antes del día que pretendían darse La Batalla, se juntaron sus sacerdotes, jeques, mohanes, y trataron con los señores y cabezas principales de sus ejércitos, diciendo como era, llegado el tiempo en que debían sacrificar a sus dioses, ofreciéndoles oro e inciensos, y particularmente correr la tierra y visitar Las Lagunas de Los Santuarios y hacer otros ritos y ceremonias; y para que se entienda mejor, los persuadieron que era llegada el año del Jubileo, y que sería muy justo cumpliesen con sus dioses primero que se diese La Batalla y que para poderlo hacer, sería bueno asentasen treguas por veinte días o más.

Propuesto lo dicho, no fue muy dificultoso acabarlo con los dos campos, que, consultados, asentaron las treguas. La primera ceremonia que hicieron fue salir de ambos campos.

Muy largos corros de hombres y mujeres bailando, con sus instrumentos músicos y como si entre ellos no hubiese habido rencores ni rastros de guerra, en aquella llanada que había en suelos dos ríos que dividían los campos; con mucho gusto y regocijo se mostraban los unos y los otros, convidándose, comiendo y bebiendo juntos en grandes borracheras que hicieron, que duraban de día y de noche, por tres días...

*El Carnero*

Juan Rodríguez Freyle, Siecha 1636

## *La Gratinada Bacao*

En 1966 en el puerto de Darwin me enlisté como cocinero en un mínimo barco con tripulación aborigen que como un frágil sueño se atrevía a navegar el Mar Pacífico del Sur entre la costa tropical de Australia, Nueva Guinea y las primeras Islas de Indonesia que se extienden como hilera de perlas fantásticas desde Timor y Bali hasta Singapur.

Tanto me encantaba Timor que abandoné la nave en el puerto oriental de la isla, Bacao, y pasé un tiempo importante hospedado en "La Posada de Santiago". Este albergue portugués enclavado en la ladera de la montaña brindaba un panorama alucinante del mar zafiro y su imponderable hontananza. La administradora era la Decana de la Facultad de Filosofía de la Universidad de Lisboa que estaba en su año sabático y los huéspedes que me acompañaban eran el coronel comandante del destacamento local y el médico militar.

Con un parque privado de pavos reales, venado enano blanco con cornamenta marfilina y palomas albinas que siempre aleteaban como presagios del paraíso, pasaba interminables veladas con mis nuevos amigos contemplando el azar del destino y dando gracias a Dios por no haberme condenado de por vida a la monótona planicie de Houston, Texas. El comedor era un mesón en la barandilla principal donde servían la comida más rica que he probado en mi vida. Todo me fascinaba, especialmente los reposados vinos portugueses, pero lo inolvidable fue la gratinada de salsa roja que coronaba casi todas las carnes pero siempre los mariscos: la langosta, los langostinos, las ostras chiquitas de las cuales mil hacían un plato y los filetes de un pescado cuya carne alabastrina algo se parece a la merluza.

La anfitriona cuya mirada más ni su rostro ni menos su nombre recuerdo, cuando me despedía de ella para regresar a Australia, me regaló la receta para la GRATINADA BACAO que anoté en la libreta negra, la que el día de expatriarme mi madre me había entregado con las direcciones de las tías para que les mandara tarjetas postales de todos los sitios interesantes que fuera a conocer en el mundo.

El dicho sajón, "Tres trasteos es peor que un incendio" resultó axiomático, pues el cuaderno con la receta para Gratinada Bacao se había perdido por el camino. Ayer en mi atalaya de Siecha mientras contemplaba con añoranzas el baúl antiguo que me acompañó en mi escape de Estados Unidos y la búsqueda por el mundo, me fijé en un bulto plano debajo de su forro soplado. ¡Resultó ser aquel directorio errante! Se han despedido todas las tías salvo una, pero la fugaz fórmula sí volvió a mis manos.

Hace unos años el gobierno de Indonesia expulsó a los portugueses de Timor. La Posada de Santiago ahora a lo mejor sea cárcel, casa cuna o manicomio. Tal vez lo único que quede de ella sea el legado de mis memorias del refugio que inspiró Café La Huerta en Guasca y la carta de su restaurante que usted tiene la gentileza de estar leyendo en este momento.

*Richard Morgan Stewart*

**La Huerta**  
Siecha, Colombia 1995

## La Historia de nuestros platos

### *Salmón Escandinavo*

Antes del tiempo el rey de los ríos fue pescado en las aguas nórdicas con anzuelos de huesos encorvados y luego con unos rústicos forjados a mano, la precursora obra siderúrgica del pueblo sueco ahora famoso por aceros finos.

Exótico lujo en el resto del mundo, el salmón siempre ha estado en la buena mesa escandinava. Dicen que el vikingo Eric el Grande madrugaba para desayunarse de pie en la sombra del mástil con tres salmones medianos, dos panes negros y una botella de vodka.

Cuentan que fue en Dinamarca antigua donde se descubrió que la alígera fresca del eneldo equilibra el carácter fuerte del salmón. No demoró la región en amarillarse con las florecillas doradas del cultivo. Difícil sería ahora encontrar en los países nórdicos el plato de salmón con otra clase de salsa. Han aseverado algunos viajeros que el salmón aderezado con eneldo de CAFÉ LA HUERTA es de los más ricos en el mundo.

“Agradeceríamos su opinión”.

### *Paprika Estambul*

Bocados de pechuga de pollo y lomo de res en una salsa extraviada de la cocina del medio oriente prehistórico; matices de páprika marrón, un lujo aun en su cuna culinaria, desleído en crema agria con otras sutilezas secretas.

## *Pollo Madeleine*

Pierna pernil amanecida en horno de leña... el accidente culinario tan afortunado que se derrite en la boca. Por descuido se trasnocharon unas piernas perniles en el horno de Leña de CAFÉ LA HUERTA. Tan tostadas quedaron que al otro día que Irma iba a botarlas pero al caer la costra tostada de una se revelo una carne jugosa e incomparablemente deliciosa.

Insiste el doctor Edmundo del Castillo que es el pollo más rico del mundo... nuestro orgullo, su privilegio.

## *Wook Rangoon*

De Birmania a Café La Huerta llego esta receta real de bocados de pechuga de pollo y lomo de res aderezado con una exclusiva salsa de ostra, mandarinas maduras y raras especies orientales.

Según leyenda, con cada súbdito que le ofreció un Sagrado Gato Albino, por profundas consideraciones teológicas, en su honor el monarca Birmanico compartió una pailada del mismo privilegio que ahora le brinda CAFÉ LA HUERTA. También dicen que cuando el señor de la guerra del opio, Khun Sa acabo con las veleidades de su antiguo rival, Lo Hsing Han al destruir sus fabricas de Heroína sobre la selvática frontera con Tailandia, compartieron un Wok Rangoon para celebrar la tregua.

## *Langostino Louangphrabang*

Cuando hace medio milenio el Rey de Siam no aguantaba más las travesuras de su hijo oveja negra, lo desterró a la entonces provincia baldía de Laos sobre el Río Mekong. Sólo se imagina el aburrimiento del príncipe expatriado en su reino ruin de un río sucio, un colorido cultivo de amapola, uno que otro elefante energúmeno que corría rampante por las calles del palacio Louangphrabang, y un yacimiento menor de estaño, del cual el monarca tropical no tenía ni idea de para que sirviera.

Acostumbrado a comer mariscos en su tierra natal, es fácil comprender cómo le hacían falta en su selva mediterránea lejos del mar. Tanto, que los mandaba a llevar monte a traviesa desde Vinh en la orilla del mar Chino. Siglos después, con el dominio francés de Indochina, se creó una cultura culinaria simbiótica que matizó la cocina nativa con la europea. Si por fortuna alguna noche llega a cenar en el Hotel Constellation en Vientiane Laos bajo la luna de las ranas rielando sobre el Río Mekong, quizás el chef Phou Bia le ofrezca los Langostinos Louangphrabang, el mismo privilegio que ahora encuentra en Café la Huerta.

Bocados de langostinos al fuego y puntas de espárragos sobre espaguetis indochinos, agraciado con la salsa de un queso francés, ciertas especies raras del lejano oriente y chispas de cashew tostado al horno de leña.

## *Crema de Salmón Finlandesa*

Las tradiciones de Finlandia, aquel inimaginable país de 179.585 islas, incluyen matices culturales suecos, rusos, estonios y hasta húngaros.

Del sinnúmero de manjares que han pasado por ese insólito alambique culinario, sin lugar a duda la Crema de Salmón Finlandesa es la estrella. Ahora CAFÉ LA HUERTA le brinda su incomparable Crema de Salmón Finlandesa, la más suave y de los más ricos y nutritivos privilegios de nuestra carta.

## *Sopa de Tortilla*

La frontera entre Mexico y Estados Unidos siempre ha sido explosiva. El asalto de Pancho Villa a un pueblo aquilonal fue la única invasión foránea a tierra estadounidense.

Pero no fueron las tropas norteñas del generalísimo Villa sino las oleadas de mejicanos indocumentados los que en el sur de Texas mas huella han dejado. De ellos surgió el género de la comida Tex Mex , añoranzas gastronómicas de los mejicanos desahospedados.

La versión de CAFÉ LA HUERTA de la Sopa de Tortilla es tan sabrosa que hasta hace poco un señor mejicano intento sacar la receta.

## *Penne Rigate Manga*

Toda Roma había madrugado para bien venir aquel día esplendoroso mientras el mundialmente notorio periodista colombiano Germán Manga roncaba encima de un bulto de harina en aquella trastienda anónima. Ni el coro de gatos en el alfeizar de la ventana lo despertó, pero cuando le invadió un aroma rico se levantó con hambre. Después de la presentación ya demorada con la tendera, Germán consiguió un plato de aquella pasta y luego procedió a reenamorar a la corpulenta romana, esta vez para sonsacarle la receta.

Todo iba bien hasta cuando llegó el marido de la tendera. Nunca se sabrá cómo logró lanzarse por semejante ventanita por la cual ni Houdini habría pasado. Con gatos regados a lo largo de la adoquinada, Germán sí logró deslizarse por aquella estrechez y escapar con su vida y la receta.

Del sinnúmero de aportes que Germán Manga ha hecho tanto al orden como al desorden de la civilización occidental, el plato exclusivo en Café la Huerta PENNE RIGATE MANGA no es de los menores. No será revelado aquí cómo logramos la primicia americana de la fórmula, pero esté seguro que no fue menos que otra hazaña digna de la innarrable leyenda Manga. Salsa de tomate, cebolla, aceite de oliva, vino y otras especias con camarón y pescado sobre pasta italiana Penne Rigate.

## *Mero Yakarta*

De las sorpresas que esperaban a los europeos en su búsqueda por el mundo mayor, si no la mas exótica tal vez de las mas ricas fue la de la comida que encontraron en aquellas lejanías. Fue en una isla anónima poniente de Nueva Guinea entre Kaí y Aru que los holandeses descubrieron los lugareños preparando un pescado de carne blanca sobre una fogata de madera flotante a la orilla del Mar de Banda. Tanto les fascinó el sabor indescriptible del guiso de frutas tropicales y especias desconocidas que llevaron al cocinero a Yakarta para que preparara el manjar para los dirigentes de la empresa comercial.

Pasaron los siglos pero no se cambió la receta del antaño que por fortuna llegó a Café la Huerta, la misma que Irma Martínez memorizó y celosamente guarda para los comensales que le pidan la primicia.

## *La Leyenda del Salmón*

### *Chartreuse*

Tanto el Rey Luis XIV velaba por la exclusividad del manjar SAUMON CHARTREUSE que cuando supo que su Chef PIERRE MIRON, había divulgado la receta real al vulgar plebeyo, lo apreso en la torre mas mohos del palacio mientras contemplaba los posibles castigos. Había descartado la pena capital, la cadena perpetua y el destierro porque le parecían poco, cuando de repente le rey rabioso dio en el clavo con la peor condena imaginable.

Mando un famoso cocinero londinense al calabozo para ajusticiar a su chef con una dieta vitalicia de la mejor comida inglesa.

Por supuesto ante semejante sentencia gastronómica el creador culinario parisino no recibió ni un bocado hasta que murió de inanición, la consecuencia de haber permitido que el pueblo probara lo mas sabroso de la mesa monárquica.

## *Salmón Chartreuse*

Un filete de Salmón dorado en aceite de oliva sobre la plancha de la estufa de leña de Café la Huerta, agraciado por la salsa de alcachofa original de Pierre Mirón... ahora para usted, en su posada Café la Huerta

## *Pescado Kendal Taiji*

Desde antes del tiempo los aborígenes australianos han peregrinado en mayo otoñal a la Cordillera Central para comer la semilla del árbol Kindal Kindal que en 1,858 fue nombrado Macadamia por el Botanista Real Ferdinand Von Müller en honor del filósofo John Macadam. Venerada como la nuez más exótica en el mundo, la macadamia siempre ha ocupado la cima del arte culinario australiano.

Ahora desplazada por la pletoria de perlas cultivadas, la entonces industria perlera en el mar aquilonal de Australia crecía hasta que principios del siglo antepasado el Puerto Broome, legendario por un cuento de Sommerset Maugham, hospedaba hasta 400 barcos luggers y 3,500 perleros de todo el mundo. La ostra Pinctada Albina brindaba no solo la insólita perla iridiscente sino también un nácar incomparable.

De los más hábiles perleros, los japoneses de la Provincia de Taiji dicen que fue un buzo anciano mutilado por un tiburón blanco, el que al pie del muelle a los perleros arribados vendía un filete de pescado blanco con una salsa secreta de macadamia que preparaba en una humilde fogata de madera flotante impregnada de sal marina, el mismo manjar que ahora elaboramos para usted en la cocina de Café la Huerta. Mientras el cocinero nipón cambiaba perlas por las nueces que desierto a traviesa le llevaban los aborígenes australianos andariegos, las macadamias que agracian el filete de Pescado Kendal Taiji que recreamos para usted en la cocina de la Huerta vienen de los excelentes cultivos asentados en nuestra tierra cafetera colombiana.

## *Té Masala Chai*

Richard Morgan Stewart asevera que siempre recibió inmerecida hospitalidad en sus viajes por el mundo. Del sinnúmero de consideraciones oportunas que desconocidos le brindaron en su peregrinación por el Lejano Oriente, la salvadora fue su resucitación por una familia hindú, moradores de la pequeña aldea Veravil en el estado Gujarat de la India. Desnutrido Richard se desplomó en la plaza de mercado al pie del puesto de una familia que vendía especias como jengibre, nuez moscada, canela, clavos de olor, etc.

Lo llevaron para su casa de teca sobre estancas y velaron por él hasta que alentado Richard se levantó de la estera que le habían tendido sobre el entablado de la sala. La sana comida hindú lo alimentó pero fue el té Masala Chai que le retornó a la vida.

En la India hay una miríada de recetas para la preparación de té de especias pero esta centenaria fórmula de una familia anónima, la inimaginable combinación de once matices orientales que generan el simbiótico sabor del Té Masala Chai--ahora de Café la Huerta--nuestro orgullo, su privilegio.

*Posada Café La Huerta*

*Guasca, Cundinamarca*



# *Entradas*

## *Sopas / Soups*

### **Crema de Tomate**

Tomates maduros orgánicos rostizados, especias y crema de leche.

### **Tomato Soup**

Ripe tomatoes fresh from the garden to your table.

---

### **Crema de Champiñones**

Champiñones de la vereda de cultivos orgánicos. Salteados y en una base de caldo de pollo y crema.

### **Mushroom Soup**

Organic mushrooms from the Guasca Valley simmered in a natural chicken broth with a touch of heavy cream.

---

Sopa de Tortilla Mexicana



Crema de Champiñones



Crema de Tomate





Sopa Suiza

### **Sopa de Tortilla Mexicana**

Nuestra versión de la sopa de tortilla, va con base de verduras, pollo, con topping de queso, aguacate y totopos fritos 250 CC.

### **Mexican Soup dewscripcion**

This is our take on Mexican tortilla soup, a tomato base with carrots, bell peppers and celery, topped with cheese, avocado and freshly fried corn tortilla strips.

---

### **Sopa Suiza**

Crema de papa con queso gruyere y tocineta artesanal ahumada, y cebollines orgánicos. Un legado perdido del antaño suizo redescubierto para usted en su Posada Café la Huerta.

### **Swiss Soup**

A soft and creamy potato soup topped with crispy bacon bites, gruyere cheese and chopped chives. A lost Swiss legacy rediscovered for you in Posada Cafe la Huerta.

---

### **Crema de Salmón Finlandesa**

La más suave y de los más ricos platos de Café La Huerta.

### **Salmon Cream Soup**

Creamy Norwegian salmon soup with potato cubes, dill and chives. One of the most flavorful and smooth plates in Café la Huerta.

---

### **Consomé de Pollo**

Fresco caldo de pollo casero.

### **Chicken Consomé**

Homemade chicken broth, seasoned just right.



## *Entradas Calientes*

### *Hot Appetizers*

#### **Pan de Sartén**

Pan de maíz (Cornbread de la abuela) receta sureña

#### **House Bread**

Grandma's Texan cornbread recipe

---

#### **Falafel de Guasca**

Nuestros famosos falafel preparados con garbanzo y perejil orgánico.  
Vienen con una salsa de ajo y limón. 5 Unidades

#### **Falafel de Guasca**

Our chickpea and parsley falafel recipe, organic and ready to eat with a  
lemon and garlic sauce on the side.

---

#### **Queso Mozzarella**

Al horno de leña tomate manzano orgánico en rodajas con queso  
mozzarella y especias.

#### **Queso Mozzarella**

Ripe tomato slices seasoned with black pepper, basil and olive oil,  
oven baked, topped with grated mozzarella.

---

#### **Champiñones Gratinados**

Con especias, aceite de oliva, queso mozzarella y queso parmesano al horno.

#### **Mushrooms Au Gratin**

Mushrooms with spices, olive oil, mozzarella cheese and browned  
parmesan cheese.



Falafel de Guasca



Empanadas de la casa



Papa Paramuna

### **Pulled Pork**

Cerdo ahumado 12 horas que se deshace solo, con nuestra salsa BBQ de la casa, viene con tostadas de pan de masa madre. 115 gr.

### **Pulled Pork**

Our pulled pork is smoked overnight, pulled and mixed in with our house BBQ sauce. Served with ciabatta bread and cream cheese.

---

### **Papa Paramuna**

Una deliciosa combinación de varios quesos, pechuga de pollo o atún en puré de papa con crema, arvejas esmeraldas, un toque de jengibre y gratinado.

### **Papa Paramuna**

A delicious combination of different cheeses, shredded chicken breast or tuna among layers of mashed potatoes, cream, fresh garden peas, a faint touch of ginger with oven-browned parmesan cheese on top.

---

### **Chicken tenders sureños**

3 Unidades de deditos de pollo apanados al estilo country fried chicken con salsa de la casa

### **Southern Chicken Tenders (Added, is not on the menu)**

Classic southern style deep fried chicken tenders served with our house sauce.

---

### **Chicharrón Casero Caramelizado**

Chicharrones crocantes y sabrosos caramelizados con nuestro glaseado de maple y azúcar.

Crispy and rich pork chicharrón cubes caramelized with our maple and sugar cane glaze.

---

### **Empanadas de la casa**

Son Exquisitas, de carne, pollo, o queso, porciones de 3, 6, 9, y 12 und.

Our house empanadas are made with beef, chicken, or cheese.

Order sizes 3, 6, 9, 12



# *Ensaladas*

## *Salads*

### **Ensalada tradicional**

Preparada con lechuga, tomate y champiñones orgánicos de la vereda, complementados con un toque de queso parmesano rallado y maíz. Sale con nuestra salsa ranch de la casa. La ensalada perfecta para compartir con amigos y familiares!.

### **Traditional Salad**

Prepared using organic lettuce, tomato, corn, mushrooms, and parmesan cheese with our house ranch dressing on the side. The perfect salad to share with others!.

---

### **Ensalada Campesina**

Mezcla de lechuga, tomate en cubos, cebolla en plumas, aguacate en cubos, gotas de limón, sal y pimienta.

### **Peasant Salad**

Lettuce mix, tomato cubes, onion, avocado, lemon drops, salt and pepper.

Ensalada Cesar con pollo



Ensalada tradicional



### **Ensalada Cobb**

Esta ensalada tiene algunos de nuestros ingredientes favoritos, tocineta, queso azul, pollo en cubos, lechuga, tomate, huevo y salsa de la huerta

### **Cobb Salad**

Some of our favorite ingredients, bacon, blue cheese, grilled chicken, lettuce, tomato, boiled egg and our house ranch dressing.

---

Adicion de aguacate

Ensalada de la casa





## *Carnes*

## *Meats*

**Nuestros platos de Carnes incluyen  
Un Acompañamiento:**

- Papa a la Francesa
- Arroz Blanco
- Papa Criolla
- Puré de Papa Gratinado

### **Chatas a la Parrilla**

Corte de carne costeña madura\*, chorizo, papa salada y ají.

### **Grilled Sirloin**

Grilled sirloin steak and pork sausage, salted boiled potato and hot sauce.

---

### **Lomo Azul**

Lomo de res madurado con tocineta Koller, pasado por la parrilla y terminado en el horno de leña con nuestra mezcla de crema y queso azul gratinado con parmesano.

### **Lomo Azul**

The first and most sought-after of the meat dishes on our menu beef tenderloin wrapped in smoked bacon; first browned on top of the firewood stove then oven baked in our secret sauce of blue cheese bits and fresh cream, enhanced by a certain, almost cabalistic combination of European herbs and splashes of unexpected liquors, finally topped with an au gratin of parmesan and blue cheese. Of course you'll decide for yourself, but for years a Brazilian traveler makes an unnecessary layover every six months in Bogotá just to take a taxi to Café la Huerta where he orders Lomo Azul, medium rare. You figure it out.

Lomo Azul



Lomo Medaglioni



Lomo Bacao



Chatas a la Parrilla

### **Lomo Bacao**

Un medallón de lomo de res con tocینeta koller gratinado en el horno de leña con nuestra salsa Bacao a base de tomate con champiñón, puerro, pimentón y un toque de tocینeta en el fondo.

### **Lomo Bacao**

If you like tomato, red peppers and onion you'll love this only-in-La-Huerta meat dish: beef tenderloin wrapped in smoked bacon; first seared on top of the firewood stove then oven baked in our exclusive sauce revealed in 1966 by the Portuguese manager of Posada de Santiago in Bacao, East Timor, and finally topped with an au gratin of parmesan cheese.

---

### **Medaglioni**

Lomo de res con champiñones, tocینeta y arvejas esmeraldas al horno en salsa de huesos demi glace.

### **Medaglioni**

A forgotten Italian recipe of beef tenderloin wrapped in smoked bacon topped with mushrooms and sweet peas simmered in a demi glace sauce, perhaps the smoothest, lightest meat dish on the menu.

---

### **Paprika Estambul**

En nuestra salsa excepcional de páprika Marrón y Crema agria, bocados de lomo de res y pollo.

### **Paprika Estambul**

Our exclusive recipe of browned beef tenderloin and chicken breast bits in our dark Paprika and sour cream sauce-something to talk about, really.



# *Pollos*

## *Chicken*

**Nuestros platos de Pollo incluyen  
Un Acompañamiento:**

- Papa a la Francesa
- Arroz Blanco
- Papa Criolla
- Puré de Papa Gratinado

### **Pechuga Siete Quesos**

Pechuga de pollo pasada por la parrilla con aceite de oliva, luego al horno con crema, tomate maduro, especias, una combinación afortunada de siete quesos finos y gratinada.

### **Pechuga Siete Quesos**

Deboned chicken breast first browned on top of the firewood stove in olive oil then baked with an unusual and fortunate combination of seven cheeses, chopped ripe tomatoes, cream, spices and a few drops of uncommon liquor.

---

### **Pechuga Inolvidable**

Pechuga a la parrilla terminada en el horno de leña con nuestra salsa a base de ciruela, tocineta, pimienta y vino tinto.

Pechuga Siete Quesos



### **Pechuga Inolvidable**

Deboned chicken breast first browned on top of the firewood stove then baked in our prune, red wine and Spanish brandy sauce; served with toasted smoked bacon bits on top. We didn't name it. The first guest who ordered it exclaimed: "Unforgettable!"

---

### **Pechuga Richard**

Pechuga a la parrilla terminada en el horno de leña con nuestra salsa a base de manzana, jengibre, y vino blanco.

### **Pechuga Richard**

Deboned chicken breast first browned on top of the firewood stove then baked in our applesauce with a touch of wild ginger root, white wine and a hint of Spanish brandy-Javier Sandoval's favorite!

---

### **Pollo Madeleine**

Pierna pernil horneado más de 10 horas en nuestros hornos de leña con la salsa BBQ de la casa. Se deshace del hueso.

### **Madeleine Chicken**

Chicken drumstick and thigh baked overnight in our firewood oven basted with something like barbeque sauce. It comes out almost burned outside but that keeps the juices in. Some eat it with a spoon.

---

### **1/2 Pollo ahumado con BBQ Blanca o al horno**

Dos libras de pollo jugoso horneado con leña y terminado con una salsa BBQ blanca suave.

### **1/2 Smoked BBQ Chicken**

Two pounds of savory, juicy chicken baked in our wood ovens to perfection. We finish it with a soft glaze of our white BBQ sauce.

Pollo Madeleine



Pechuga Inolvidable



Pechuga Richard





# *Platos Vegetarianos*

## *Vegetarian Dishes*

### **Champiñones Siete Quesos**

Champiñones frescos de cultivo a menos de un kilómetro de la huerta cortados, sazonados y entran al horno de leña en un sartén de hierro colado pequeño con nuestra afortunada mezcla de siete quesos.

### **Champiñones Siete Quesos**

Made using local mushrooms sauteed and finished in the wood stove oven with cream, seven cheese mix, red wine and spices.

---

### **Champiñones Azules**

Champiñones frescos de cultivo a menos de un kilómetro de la huerta cortados, sazonados y entran al horno de leña en un sartén de hierro colado con nuestra clásica combinación de salsa de queso azul gratinada con queso parmesano.

### **Champiñones Azules**

Made using local mushrooms sauteed and finished in the wood stove oven with cream, blue cheese, red wine and spices.

Champiñones Azules



Papa Paramuma Vegetariana



Arroz Bacao



### **Arroz Bacao**

Arroz horneado con nuestra deliciosa salsa bacao a base de tomates rostizados con cebolla puerro, champiñón y pimiento, queso parmesano gratinado y almendras rebanadas tostadas encima.

### **Bacao Rice**

Oven baked rice with our bacao sauce (a tomato base with scallions, mushrooms and bell peppers) griddled with parmesan cheese and topped off with toasted almonds

---

### **Papa Paramuma Vegetariana Plato Fuerte**

Una deliciosa combinación de varios quesos, champiñones en puré de papa con crema, arveja esmeralda, un toque de jengibre y gratinado al horno de leña.

### **Vegetarian Papa Paramuna Main Course**

A delicious combination of different cheeses, mushrooms among layers of mashed potatoes, cream, fresh garden peas, a faint touch of ginger with oven-browned sharp cheese on top.

---

### **Quinoa de la Huerta**

Quinoa, vegetales orgánicos de Guasca acompañados de champiñones salteados con un toque de curry, sobre una salsa de queso de pimentón gratinado.

### **La Huerta's Quinoa**

Au gratin of pimento cheese sauce with quinoa, sauteed vegetables and seared tofu.

---

### **Pasta Vegetariana**

Espagueti, tomate, vegetales, champiñones y especias.

### **Pasta Vegetariana**

Spaghetti or penne pasta with vegetables, mushrooms, spices in a tomato base.

---

### **Wok de Vegetales**

Vegetales salteados al wok con especias, acompañados de arroz blanco.

### **Wok de Vegetales**

Vegetables sauteed in a wok pot with soy sauce, spices, and white rice.



# *Cerdo*

## *Pork Meat*

### **Costillas de La Huerta**

Costillas baby back carnudas ahumadas con las mejores técnicas tejanas usando maderas frutales nacionales. 350 gr. Acompañadas con un a porción de pasta con queso.

### **La Huerta's Ribs**

Smoked ribs 350 gr finished off with our house BBQ sauce and a side dish of mac and cheese.

---

### **Jamón Caramelizado de La Huerta**

Lomo de cerdo curado y ahumado con las mejores técnicas tejanas usando maderas frutales nacionales. Queda suave y jugoso.

Caramelizado con miel maple y nueces. 200 gr

### **La Huerta's BBQ Ham**

Costillas de La Huerta



Jamón Caramelizado





Lomo a la criolla

**Lomo de Cerdo a la Parrilla BBQ**

Medallones de lomo cerdo a la parrilla suave y jugoso con nuestra deliciosa salsa BBQ de la Huerta. 200 gr.

**Grilled BBQ Pork**

Marinated and grilled pork loin finished in the oven with our home made BBQ sauce.

**Lomo de cerdo a la Parrilla Caramelizado**

Medallones de cerdo a la parrilla. Suave y jugoso. Caramelizado con miel de maple y nueces. 200 gr.

Marinated and grilled pork loin finished in the oven with a honey glaze and toasted Brazilian nuts

Lomo de cerdo a la Parrilla Caramelizado





# *Pescado*

## *Fish*

### **Trucha azul**

Trucha de la región Sellada con aceite de oliva en el sartén de hierro colado, luego horneada con salsa de queso azul, crema y gratinada con parmesano.

### **Trucha azul**

Firewood-stove griddled trout then basted with our often imitated but never duplicated blue cheese sauce, browned with a sharp cheese topping, then splashed with brandy.

---

### **Kendal Taiji**

Filete de pescado Blanco pasado por la plancha con salsa de macadamia y mango, coco deshidratado y especias.... un legado australiano.

### **Kendal Taiji**

Grilled haddock fillet with a soft sauce of Macadamia nuts mango, spices.  
An Australian legacy.

### **Trucha azul**



### **Salmón Escandinavo**

Filete de salmón dorado en aceite de oliva favorecido con nuestra recóndita receta de salsa de eneldo fresco en yogurt y crema agria.

### **Salmon Escandinavo**

Salmon fillet browned on top of our firewood stove in olive oil then graced with our secret sauce of fresh dill weed, yogurt and sour cream.

---

### **Salmón Ruiz**

Salmón noruego fresco sellado a la parrilla con una salsa a base de mostaza, miel y eneldo.

### **Ruiz Salmon**

Fresh Norwegian salmon seared in a cast iron skillet with a rustic Dijon mustard, dill and honey sauce.

---

### **Salmon 7 Quesos**

Filete de salmón noruego fresco dorado en aceite de oliva terminado en el horno de leña con nuestra mezcla de siete quesos.

### **7 Cheese Salmon**

Fresh norwegian salmon seared on a cast iron skillet with olive oil and finished in the wood stove oven with cream, seven cheese mix, red wine and spices.

---

### **Trucha Almendrada**

Trucha de la región sellada con aceite de oliva y terminada con una combinación única de almendras, tostadas, jengibre, crema de leche y unas gotas de brandy.

### **Trucha Almendrada**

Firewood-stove griddled trout then baked with our exclusive almond topping, enhanced with a fortunate combination of ginger, olive oil and a splash of brandy.

Trucha Almendrada



Salmon Escandinavo



Salmón Bacao





Trucha Bacao



Trucha al ajillo



Organic mushrooms from the

### **Trucha al ajillo**

Media trucha de 250 g Con ajo salteados en aceite de oliva, crema y especias.

### **Trucha al ajillo**

Firewood-stove griddled trout then baked with our toasted garlic sauce. If you like garlic you'll love this one.

---

### **Trucha Bacao**

Trucha de la región pasada por la plancha y gratinada con nuestra salsa bacao a base de tomate, puerro, champiñón, pimentón y un toque de tocineta.

### **Trucha Bacao**

Firewood-stove griddled trout then baked with our unique Bacao Sauce.

---

### **Langostinos 7 Quesos**

Langostinos sellados en la parrilla y luego horneados en el horno de leña con nuestra mezcla iconica de siete quesos.

### **Langostinos 7 Quesos**

Sauteed Shrimp finished in the woodstove oven with our famous seven cheese combination with a bit of tomato, wine and spices.

### **Salmón Caramelizado**





## *Pastas*

### *Pasta*

**Nuestras pastas incluyen:**  
Pan de Sartén y Ensalada de la Casa.

#### **Espagueti La Huerta**

Tocineta artesanal ahumada en casa y tostada; crema, arvejas esmeralda, champiñones.

#### **La Huerta's Spaghetti**

Spaghetti with a soft cream sauce, bacon bits, sweet peas and mushrooms.

---

#### **Mac & Cheese**

Pasta tornillo con nuestra salsa a base de mezcla de quesos americanos, preparada a la minuta.

#### **Mac & Cheese**

Made to order Mac and cheese.

---

#### **Pasta Pollo Simón**

Pasta fusilli corta con una salsa de quesos, cubos de pechuga a la parrilla y tocineta.

#### **Pasta Pollo Simón**

Fusilli pasta with a cheese mix, a dab of tomato, grilled chicken breast and bacon bits.

**Pasta Bolognesa**

Espagueti con carne molida y salsa de tomate especias, para que sólo te quede añadir el queso parmesano.

**Pasta Bolognesa**

Grounded meat and tomato sauce with spices over spaghetti or penne pasta.

---

**Espagueti Carbonara**

Espagueti con crema de leche, huevo, tocineta artesanal, y una pizca de pimienta.

**Espagueti Carbonara**

Spaghetti with cream. egg, smoked Koller® bacon and slightly seasoned with black pepper.

---

**Pasta Tasha**

Pasta fusilli con chorizo de cerdo tajado tostado, crema y cebolla.

**Pasta Tasha**

Fusilli pasta, cream, onion and toasted chorizo.

---

**Porciones Adicionales**

Camarones, Langostinos, Pollo

# *Menú Infantil*

## *For the Kids*

### **Chatas Infantil**

100 grs. de churrasco, papa francesa..

1/2 Sirloin steak with French fries.

---

### **Lomo a la Plancha**

100 grs. lomo asado a la plancha con papa a la francesa.

Small strip of grilled baby beef with French fries.

---

### **Pechuga David**

100 grs. de pechuga deshuesada con un adobo simple a la plancha  
y papa a la francesa.

Seasoned and grilled chicken breast.

---

### **Pasta Infantil**

Porción infantil de espagueti con mantequilla, crema y queso. 100 grs.

Con Salsa Bolognesa.

Small serving of spaghetti with our butter, cream and cheese sauce  
the kids just love it.



## *Postres*

### *Dessert*

#### **Creme Brulee vainilla**

Nuestra versión de un creme brulee, frío en la base caliente en la caramelizada, crocante y cremoso.

Our version of this famous creamy French Dessert, cold and warm, creamy and crispy.

---

#### **Manzanas al fuego**

Postre de Manzana al fuego de leña, Especies Orientales y helado derretido con uvas pasas y un toque de coco.

Baked Apples Firewood oven-baked apple slices with melted ice cream and a hint of raisins and Caribbean Coconut liquor.

---

#### **Duraznos Deliciosos**

Al horno con crema de leche, ron jamaicano, rociado con nuez moscada.

Delicious Peaches Only in La Huerta: firewood oven baked peaches in our exclusive combination of hand-ground nutmeg, Rum and heavy cream.

Creme Brulee vainilla



Duraznos Deliciosos



Bananas Brennan's



Flan de Coco



Torta de Chocolate Casera

### Postres tradicionales

Torta de Chocolate Casera  
Torta de Chocolate con Helado  
Fresas con Crema  
Torta de Banano de la casa  
Torta de Banano con helado

Copa de Helado de Vainilla  
Postre de Piña  
Cuajada con melao  
Cheesecake  
Arandanos-Moras



# *Bebidas*

## *Drinks*

### **Agua Natural**

---

### **Agua Natura con Gas**

---

### **Gaseosas caseras naturales**

Frutos rojos, Blueberry, Maracuya  
& Menta, Coco & Limón

---

### **Gaseosas**

Coca Cola, Coca Cola Zero,  
Colombiana, Colombiana Cero,  
Sprite, Quatro, Soda, Manzana,  
Naranja, Ginger

---

### **Te Hatsu**

Frutos Rojos, Mangostino

### **Limonada Natural**

Limonada de Café y Panela  
Limonada de Coco

---

### **Jugos en Agua**

Fresa, Mora, Lulo, Feijoa, Mango,  
Piña, Guanábana, Maracuyá

---

### **Limonadas**

Mandarina, Fresa, Mora

---

### **Zumos**

Mandarina, Naranja

---

### **Jugos en Leche**

Mora, Lulo, Mango, Maracuya,  
Fresa, Feijoa, Guanábana

Limonadas de la casa



## CERVEZA

### **Cerveza Artesanal de la Casa**

Cerveza tipo Amber Ale 5.4% alc. Hecha con maltas pilsen, munich light, y brown supreme. aroma maltoso con notas de caramelo, ciruelas, pan tostado, y café. cuerpo medio y sabor maltoso y dulce.

---

### **Cerveza Corona**

Destacan sus ligeras notas afrutadas, resultado de la fermentación. De cuerpo medio, fresca, balanceada y muy fácil de beber. En boca es moderadamente dulce y recuerda al sabor del cereal. Su amargor es limpio y ligero. Es una cerveza de cuerpo medio, fresca y equilibrada.

---

### **Club Colombia** Dorada y Negra

---

### **Aguila** Original, Light, Cero

---

### **Andina** Original, Light

---

### **Tres Cordilleras** Blanca, Mona, Mulata, Mestiza, Negra, Rosada



*Vinos*

*Wines*

*Vino Tinto*

**Las Moras Bonarda**

Color Intenso. Aroma a frutas rojas con dejes de vainilla y café tostado. Taninos redondos, suaves, frescos al final y notas de frambuesas y cerezas.

---

**Las Moras Malbec**

El clima desértico permitió lograr un vino de buen cuerpo, delicado de frutos rojos maduros.

---

**Trapiche Malbec Vineyards**

**Misiones de Rengo Merlot**

**Trapiche Merlot**

**La Consulta Malbec**

**Misiones de Rengo Carmenere**

**Las Moras Bonarda**

**Trapiche Merlot Vineyards**

**JP. Chenet Fashion Classis**

### **Misiones de Rengo Reserva Carmenere**

Pais: Chile

Notas de cata: Vista - Rojo ciruela profundo e intenso. Olfato - Su nariz es exquisita, intensa, muy típica de la variedad de uva. Exhibe aromas a especias, paprika roja, pimienta blanca, y chocolate negro, con notas de café, vainilla, Gusto - Muy agradable, frutal y suave en boca

---

**Trapriche Reserva Malbec**

**Trapriche Reserva Merlot**

**Trapriche Reserva Syrah**

**Trapriche Reserva Pinot Noir**

### *Vino Blanco*

**La Celia Reserva Chardonnay**

---

**Las Moras Chardonnay**

Un vino muy fresco, con notas dulces y equilibrado. Floral en la nariz, con aromas a piñas, miel.

---

**Misiones de Rengo Rosé**

**La Consulta Roble Rose**

**La Consulta Malbec Rose Reserva**

**Castillo de Molina Chardonnay**

**Cava Jaime Serra Espumoso Brut Piba 200ml**

**Vino Espumoso Barón de Rothberg Brut**



## *Bebidas Calientes*

### **Tinto**

#### **Aromatica**

Mezcla de hierbas o frutas  
Herbal tea

#### **Café Americano**

Shot de espresso y agua caliente  
Espresso with hot water

#### **Capuchino**

Shot de espresso con leche al  
vapor y espuma

#### **Capuchino con vainilla**

Shot de espresso con leche al  
vapor y saborizante de vainilla

#### **Café Espresso**

Un shot de café con su crema  
aromatica, el cuerpo, el corazón  
oscuro e intenso  
Espresso shot

#### **Café Late**

Espresso corto con leche espumada

#### **Café Vienes**

Espresso con crema batida

#### **Café Macchiato**

Espresso con una pequeña cantidad  
de leche espumada

Espresso with a bit of frothed milk

#### **Café cremoso de la huerta**

Combinación afortunada de café  
recién hecho, helado y licor  
Fresh coffee with vanilla ice  
cream and liquor

### **Café Sahara**

**Café recién hecho con especias y  
combinación de licores con  
crema batida**

Fresh coffee with spices, liquor  
combination and whipped cream

#### **Café amaretto**

Café con licor de amaretto, crema  
batida y canela  
Coffee, amaretto, whipped cream  
and a hint of cinnamon

#### **Café Irlandés**

Con whisky y crema batida  
Fresh coffee with a shot of whiskey  
and whipped cream

#### **Cafés especiales (sin licor)**

Combinación de café recién  
colado, crema batida y  
saborizante de: Avellana, Crema  
irlandesa, Coco o Amaretto

#### **Chocolate solo**

#### **Chocolate del Páramo**

Con pan, queso y mantequilla  
With bread, cheese and butter

#### **Agua de panela sola**

Hot sugar cane drink with a hint of  
lemon

Agua de panela de la Huerta  
Con pan queso y mantequilla  
With bread, cheese and butter

# *Desayunos*

## *Breakfast*

Desayunos Incluidos en la Tarifa del Hospedaje.  
Se sirven a partir de las 8 Am hasta las 11Am

### **Tradicional de La Huerta**

Jugo de temporada o Papaya; Huevos pericos, revueltos o fritos, café con leche, te, chocolate, o tinto, un pan y una arepa, mermelada y mantequilla.  
Seasonal juice or Papaya; Eggs with onion and tomato, scrambled or fried, coffee, tea, chocolate, bread and an arepa, jam and butter.

### **Desayuno Labrador**

Jugo de temporada o Papaya; Changua con huevo, café, te, chocolate, o tinto, un pan y una arepa, mermelada y mantequilla.  
Seasonal juice or Papaya; changua with poached egg, coffee, tea, chocolate, bread and an arepa, jam and butter.

### **Desayuno Dietetico**

Jugo de temporada o Papaya, Porción de fruta, café, te, chocolate, o tinto, un pan y una arepa, mermelada y mantequilla.  
Seasonal juice or Papaya; Mixed fruit, coffee, tea, chocolate, bread and an arepa, jam and butter.

Tradicional de La Huerta



huevos cosidos





## *Desayunos Especiales*

Son mas elaborados y toman mayor tiempo en su preparación

### **Desayuno Tradicional con Lomo a la Criolla**

Jugo de temporada, Lomo de res de 150 grs con salsa criolla y un huevo frito, café, te, chocolate, o tinto, un pan y una arepa.

Seasonal juice, 150 gr beef tenderloin with criolla sauce topped with a fried egg, coffee, tea, chocolate, bread and an arepa

---

### **Desayuno Único de La Huerta**

Jugo de temporada, omelette relleno de jamón artesanal ahumado, aceitunas, zanahoria, champiñones, queso, horneado y con salsa de la huerta, café, te, chocolate o tinto, un pan y una arepa.

Seasonal juice, omelette stuffed with smoked artisanal ham, olives, carrots, mushrooms, cheese, baked and with a style of bechamel sauce, coffee, tea or chocolate, bread and an arepa

---

### **Desayuno Americano**

Jugo de temporada, huevos revueltos, tocineta ahumada, tostadas francesas o pancakes, sirope, café, te, chocolate o tinto.

Seasonal juice, scrambled eggs, crispy smoked bacon, French toast or pancakes, syrup, coffee, tea or chocolate

---

### **Desayuno Único de La Huerta**





### **Desayuno Estilo Texas**

Jugo de temporada, huevos revueltos o pericos con chorizo artesanal, papas salteadas con cebolla y pimentón, café, te, chocolate o tinto, un pan y una arepa

Seasonal juice, scrambled eggs or perico eggs with artisan chorizo, sautéed potatoes with onion and paprika, coffee, tea, or chocolate bread and an arepa.

---

### **Desayuno Mexicano**

Jugo de temporada, huevos revueltos con chorizo artesanal, salsa ranchera y tortillas, cafe, te, chocolate, o tinto, un pan y una arepa.

Seasonal juice, scrambled eggs with homemade chorizo, red spicy sauce and fried tortillas, coffee, tea, or chocolate, bread and an arepa.

---

### **Cacerola de huevos**

Fritos, revueltos, pericos o tibios

Fried, scrambled, perico or hard boiled

---

### **Caldo de papa**

Beef broth with potato and cilantro

---

### **Changua**

Hot milk and broth with bread and a poached egg

---

### **Adicion de tocineta**

Extra bacon

---

### **PARA LLEVAR**

Salsa Picante Artesanal AY MARÍA Fuego Alto 250 ml. Vinagre, tomate, cabolla, variedad de aji, pimenton, agua, zanahoria, apio, sal.

---

Salsa Picante Artesanal AY MARÍA Fuego Medio 250 ml. Vinagre, tomate, cabolla, variedad de aji, pimenton, agua, zanahoria, apio, sal.



## *Proveedores*

Es nuestra preocupacion ofrecer productos de primera calidad y prepararlos de la forma mas saludable posible, por esta razon nuestros platos se preparan con:

Productos organicos de la region que tienen sello de garantia de produccion limpia, libre de químicos y regado con aguas limpias. Nosotros lavamos con agua de botellon.

ALPINA®: Quesos, crema, leche y demás productos lacteos.

CASTILAC®: Kumis y queso fresco.

KOLLER®: Tocineta, jamon y salchichas.

Todas nuestras carnes se preparan con aceite de oliva español.

MACPOLLO® Empresa con altos estandares de calidad y certificaciones iso.

CARNES LA SUIZA: Certificaciones ISO.

Las frituras con aceite de girasol gourmet cero colesterol.

Las sopas, arroz, jugos y todo lo que requiera agua se prepara con agua de botellon.