







Grandes comienzos en Humus Great beginnings in Humus

Tabla de carnes Patagónicas Ahumadas / Quesos para 2 Personas  / \$ 3900.- <i>Cold Meats and Cheese for Two Persons</i>	
Mix de Lengua y Mollejas, Crema de Vino Blanco, Módena, ajo y Hongos del Bosque  \$ 1850.- <i>Lamb tongue And Sweetbreads, White wine cream Garlic and Mushrooms</i>	
Langostinos con Gremolata, Arroz Cítrico y Leche de Coco  \$ 2250.- <i>Prawns, Gremolata, Citric Rice and Coconut Milk</i>	
Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula   \$ 1800.- <i>Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto</i>	
Rabas con Salsa Tártara  \$ 2350.- <i>Breaded Calamari Rings with Tartar Sauce</i>	
Pulpo Grillé en tabulé de Quínoa  \$ 2900.- <i>Spanish Octopus Grille with Quinoa</i>	
Sopa del Chef/ Chef's Soup   \$ 1400.-	




Ensaladas / Salads

Ensalada de Salmón Rosado  (Salmón Gravlax, Mix de Verdes, Tomates Cherrys Confitados, Queso Parmesano y Olivas) \$ 2350.-	
Ensalada Humus  (Hojas Verdes, Tomate, Huevo Duro, Zanahoria y Queso Marinado) \$ 1950.-	
Ensalada del Chef  (Pollo en reducción de Soja y Miel, Mix de Verdes, Tomates Cherrys Confitados, Queso Parmesano y Olivas) \$ 2200.-	

Pizzas Individuales





Pizza de Mozzarella, Tomate y Olivas  \$ 1450.- <i>Mozzarella Pizza and Olives</i>	
Pizza de Vegetales Grillé, Mozzarella, Tomate y Olivas  \$ 1500.- <i>Grilled Vegetables Pizza, Tomatoes, Mozzarella and Olives</i>	
Pizza Pesto de Rúcula, Mozzarella, Tomate y Olivas  \$ 1600.- <i>Arugula Pesto, Tomatoes, Mozzarella and Olives</i>	

Los Sándwiches

Sándwich de Pollo  (Pan, pollo salteado con cebollas y queso con Papas Fritas) \$ 1750.-	
Sándwich Humus  (Bife de Lomito / Jamón Cocido / Queso / Lechuga / Tomate / Huevo Frito y papas Fritas) \$ 2300.-	
Hamburguesa Completa:  (Jamón cocido, Panceta, Queso, Lechuga, Tomate, y Papas Fritas) \$ 1950.-	

Valor del cubierto \$ 300 por persona
Service charge \$ 300 per person

Protagonistas Humus Personalities of Humus

Cordero al Palo con Papas Rústicas <i>Open Fire Barbecued Lamb with Rustic Potatoes</i> <i>(de Lunes a Sábado / from Monday to Saturday)</i>	\$ 3900.-
Ojo de Bife Grillé, Revuelto de Huevos y Papas Rotas, Panceta, Verdeo y Salsa Romesco <i>Rib eye steak, scrambled eggs and Potatoes, Bacon and Romesco Sauce</i>	\$ 3550.-
Bife de Cordero, Puré de Papas, Espinacas y Almendras, con Crema de Frutos Rojos <i>Lamb steak with Mashed Potatoes, Spinach and Almonds and Red Fruits Cream</i>	\$ 3300.-
Bondiola de Cerdo, Puré de Batatas y Salsa de Cerveza Negra / <i>Pork shoulder, mashed caramelized sweet potatoes with black Beer Souce</i>	\$ 3100.-
Merluza Negra Grillé, Manteca de Alcaparras con Chauchas, Tomates Secos Salteados y Remolacha Glasé / <i>Black Hake, Butter carpers, Sautéed Tomatoes and Beet</i>	\$ 4800.-
Salmón Rosado Grillé, Crema de Limón y Graten de Brócolis / <i>Pink Salmon, Lemon Cream and Broccolis Graten</i>	\$ 4700.-
Suprema en Crema de Almendras, Espárragos Salteados y Zanahoria Glacé <i>Chicken breast, Sauted asparagus and glace Carrots</i>	\$ 2900.-
Cazuela de Cordero/Lamb Casserole 	\$ 2600.-
Cazuela de Mar /Seafood Casserole 	\$ 2900.-
Agnolotis de Espinaca, Morrón, Cebolla y Almendras, con Salsa Blanca y Fileto Gratinado  <i>Graten Vegetables Agnolotis with Tomatoes sauce</i>	\$ 2900.-
Cintas Caseras con Vegetales Salteados  <i>Home-made Pasta with Sautéed Vegetables</i>	\$ 2500.-
Ñoquis de Papas con Estofado de Cordero <i>Home-made Potatoes Pasta with Lamb Sauce</i>	\$ 2800.-
Panzottis de Pollo y Hongos, con Crema de Verdeo y Panceta <i>Stuffed Chicken and Mushroom Pasta with Bacon and Tomatoes Sauce</i>	\$ 2950.-

Valor del cubierto \$ 300 por persona
Service charge \$ 300 per person

Postres / Desserts

Marquise de Chocolate con Helado de Mascarpone / <i>Sofiato with Mascarpone Ice Cream</i>	\$ 1700.-
Trifle Humus con Curd de Maracuyá, Merengue seco y Frutos Rojos <i>Trifle Humus with Curd de Maracuyá, Dry Meringue and Red Fruits</i>	\$ 1500.-
Nuestro Tiramisú <i>Our Tiramisu</i>	\$ 1400.-
Crumble de Manzana con Helado de Crema Americana <i>Apple Crumble whit American Ice Cream</i>	\$ 1400.-
Flan con Crema y Dulce de Leche <i>Flan with Cream and Dulce de Leche</i>	\$ 1300.-
Ensalada de Frutas <i>Fruit Salad</i>	\$ 1200.-
Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops <i>Vainilla / Frutilla / Calafate / Limon / Crema Americana / Dulce de Leche / Chocolate</i>	\$ 1100.-

Cafés y Tés / Coffee and Tea

Café Chico / espresso	\$ 380.-
Café Doble / large coffee	\$ 450.-
Café Americano / Coffee in smallmug	\$ 400.-
Té / Tea	\$ 350.-
Té Con Leche / Tea with milk	\$ 400.-
Submarino	\$ 480.-
Leche caliente, barra de chocolate / Hot milk chocolate bar	
Capuchino	\$ 490.-
Café, leche, crema de leche, chocolate rallado/ Coffee, milk, cream, grated chocolate	
Café Bailey's/ Bailey's Coffee	\$ 730.-
Café Baileys, azúcar/ Coffee, Bailey's, sugar	
Café Madrileño/ Madrid Coffee	\$ 680.-
Coñac, anís, café, crema batida, azúcar / Cognac, anise coffee, whipped cream, sugar	
Café Vienes / Viennese Coffee	\$ 670.-
Café Frío, crema batida, helado de vainilla / Cold coffee, whipped cream, vanilla ice cream	
Calipso	\$ 680.-
Kahlua, café, crema batida, chocolate rallado, canela/ Kahlua, coffee, whipped cream, grated chocolate, cinnamon	
Café Irlandés / Irish Coffee	\$ 730.-
Whisky Irlandes, café, crema batida, azúcar / Irish whisky, coffee, whipped cream, sugar	
Café Francés/ French Coffee	\$ 710.-
Café, Cointreau, crema / Coffee, Cointreau, cream	
Café Italiano/ Italian Coffee	\$ 680.-
Café, amaretto, crema / Coffee, Amaretto, cream	