




Grandes comienzos en Humus Great beginnings in Humus

Tabla de carnes Patagónicas Ahumadas /Quesos para 2 Personas  / \$ 9200.- <i>Cold Meats and Cheese for Two Persons</i>	
Morcilla y Chorizo, Parmentier de Puerro y Salsa Criolla / <i>Blood Sausage and Chorizo, Leek Parmentier and Creole Sauce</i>	\$ 4200.-
Langostinos Crocante, Con Salsa Alioli. / Crispy Prawn with Alioli <i>Sauce</i>	\$ 6200.-
Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula/   <i>Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto</i>	\$ 4600.-
Rabas con Salsa Tártara/Breaded Calamari Rings with Tartar Sauce	\$ 6200.-
Mix de Lengua y Mollejas, Crema de Vino Blanco, Módena, ajo y Hongos del Bosque / Lamb tongue And Sweetbreads, White wine cream Garlic and Mushrooms	\$ 4200.-
Sopa del Chef/ Chef's Soup  	\$ 3500.-

Ensaladas / Salads

Ensalada de Salmón Rosado (Salmón Gravlox, Mix de Verdes, Tomates Cherrys , Queso y Maiz) 	\$ 5500.-
Ensalada Humus  (Hojas Verdes, Tomate, Huevo Duro, Zanahoria y Arroz Negro)	\$ 4600.-
Ensalada del Ave Ahumado (Pollo Ahumado, Mix de Verdes, Tomates Cherrys, Queso y Remolacha)	\$ 5200.-

Pizzas Individuales




Pizza de Mozzarella, Tomate y Olivas  <i>Mozzarella Pizza and Olives</i>	\$ 3900.-
Pizza de Vegetales Grillé, Mozzarella, Tomate y Olivas  <i>Grilled Vegetables Pizza, Tomatoes, Mozzarella and Olives</i>	\$ 4000.-
Pizza Pesto de Rúcula, Mozzarella, Tomate y Olivas  <i>Arugula Pesto, Tomatoes, Mozzarella and Olives</i>	\$ 4000.-

Los Sándwiches

Pulled de Carne (Pan / Carne Braseada / queso / lechuga / Tomate / Papas Fritas)	\$ 4800.-
Pulled de Cordero (Pan / Cordero Braseado / Queso / Morrón Glace / Cebolla Glace / Papas Fritas)	\$ 4800.-
Pulled de Bondiola (Pan / Bondiola Braseada / Coleslaw / Queso / , y Papas Fritas)	\$ 4800.-

Valor del cubierto \$ 700 por persona
Service charge \$ 700 per person

Protagonistas Humus Personalities of Humus

Cordero al Palo con Papas Rústicas	\$ 8800.-
<i>Open Fire Barbecued Lamb with Rustic Potatoes (de Lunes a Sábado / from Monday to Saturday)</i>	
Bife de Chorizo con Parmentier de Jamón Crudo, Hongos en Polvo y Espárragos Grillados	\$ 8900.-
<i>File Steak with Raw Ham, Mushroom and Grilled Asparagus</i>	
Ojo de Bife Grillé, Vegetales Asados y Emulsión de Berenjena quemada	\$ 8700.-
<i>Rib eye steak, Roasted Vegetables and Burn Eggplant emulsion</i>	
Bife de Cordero Sous Vide, Puré de Arbejas, Peras Caramelizadas y Papas Rotas	\$ 8900.-
<i>Lamb steak Sous Vide with Mashed Peas, Caramelized pears and Broked Potatoes</i>	
Bondiola de Cerdo a la Barbacoa, Rúcula, Queso azul, Manzanas Glace y dados de Batata	\$ 7900.-
<i>Barbacue Pork Bondiola, Arugula, Blue Cheese, Glazed Apple, Sweed potato</i>	
Merluza Negra Grillé, Cherrys, Arbejas y Lino	\$ 12600.-
<i>Black Hake, Cherry, Peas and Flax seeds</i>	
Salmón Rosado Grillé, Espinacas, Hongos y Queso Crema	\$ 10900.-
<i>Grilled Pink Salmon, Spinach, Mushroom and Cream Cheese</i>	
Suprema en Crute de Hiervas, Cremoso de Quinoa, Verdeo y Panceta	\$ 7400.-
<i>Chicken breast, Quinoa, Green onion and bacon</i>	
Cazuela de Cordero	\$ 6400.-
<i>Lamb Casserole </i>	
Agnolotis de Espinaca, Morrón, Cebolla y Almendras, con Salsa Blanca y Fileto Gratinado	\$ 6500.-
<i>Graten Vegetables Agnolotis with Tomatoes sauce </i>	
Ravioles de Trucha Ahumada y Crema Acida	\$ 6900.-
<i>Stuffed Smoked Truot Pasta with Sour Cream </i>	
Ñoquis de Papas con Salsa Bolognesa	\$ 6500.-
<i>Home-made Potatoes Pasta with Bolognesa Lamb Sauce</i>	
Risotto de Mar y Tierra	\$ 7100.-
<i>(Hongos y Frutos de Mar) Sea Food and Mushroom Risotto</i>	

Valor del cubierto \$ 700 por persona
Service charge \$ 700 per person

Postres / Desserts

Mousse de Chocolate, Merengue Seco y Frutas de Estación / <i>Chocolate Mousse, Meringue and Season Fruits</i>	\$ 3900.-
Natilla con Salsa Caramelo <i>Custard with Caramel Sauce</i>	\$ 3500.-
Nuestro Tiramisú <i>Our Tiramisu</i>	\$ 3200.-
Panna Cotta de Café sobre Crocante de Cacao <i>Coffee Panna Cotta whit Cocoa Crunch</i>	\$ 3400.-
Flan de Dulce de Leche <i>Dulce de Leche Flan</i>	\$ 3100.-
Ensalada de Frutas <i>Fruit Salad</i>	\$ 2900.-
Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops <i>Vainilla / Frutilla / Calafate / Limón / Crema Americana / Dulce de Leche / Chocolate</i>	\$ 2900.-

Cafés y Tés / Coffee and Tea

Café Chico / espresso	\$ 1400.-
Café Doble / large coffee	\$ 1900.-
Café Americano / Coffee in smallmug	\$ 1600.-
Té / Tea	\$ 1400.-
Té Con Leche / Tea with milk	\$1600.-
Submarino	\$ 1800.-
Leche caliente, barra de chocolate / Hot milk chocolate bar	
Capuchino	\$ 1900.-
Café, leche, crema de leche, chocolate rallado/ Coffee, milk, cream, grated chocolate	
Café Bailey's/ Bailey's Coffee	\$ 2650.-
Café Baileys, azúcar/ Coffee, Bailey's, sugar	
Café Madrileño/ Madrid Coffee	\$ 2650.-
Coñac, anís, café, crema batida, azúcar / Cognac, anise coffee, whipped cream, sugar	
Café Vienes / Viennese Coffee	\$ 2300.-
Café Frío, crema batida, helado de vainilla / Cold coffee, whipped cream, vanilla ice cream	
Calipso	\$ 2400.-
Kahlua, café, crema batida, chocolate rallado, canela/ Kahlua, coffee, whipped cream, grated chocolate, cinnamon	
Café Irlandés / Irish Coffee	\$ 2700.-
Whisky Irlandes, café, crema batida, azúcar / Irish whisky, coffee, whipped cream, sugar	
Café Francés/ French Coffee	\$ 2800.-
Café, Cointreau, crema / Coffee, Cointreau, cream	
Café Italiano/ Italian Coffee	\$ 2800.-
Café, amaretto, crema / Coffee, Amaretto, cream	