





Grandes comienzos en Humus Great beginnings in Humus

Tabla de carnes Patagónicas Ahumadas /Quesos para 2 Personas  / \$ 17200.- <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>	\$ 7800.-
Langostinos Crocante, Con Salsa Alioli. / Crispy Prawn with Alioli Sauce	\$ 11500.-
Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula   / \$ 8000.- <i>Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto</i>	
Rabas con Salsa Tártara/Breaded Calamari Rings with Tartar Sauce	\$ 12600.-
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	\$ 8200.-
Sopa del Chef/ Chef's Soup  	\$ 6900.-

Ensaladas / Salads

Ensalada de Salmón Rosado (Salmón Gravlox, Mix de Verdes, Tomates Cherrys , Queso y Maiz) 	\$ 10800.-
Ensalada Humus  (Hojas Verdes, Tomate, Huevo Duro, Zanahoria y Arroz Negro)	\$ 8600.-
Ensalada del Ave Ahumado (Pollo Ahumado, Mix de Verdes, Tomates Cherrys, Queso y Remolacha)	\$ 9800.-

Pizzas Individuales




Pizza de Mozzarella, Tomate y Olivas 	\$ 7300.-
<i>Mozzarella Pizza and Olives</i>	
Pizza de Vegetales Grillé, Mozzarella, Tomate y Olivas 	\$ 7400.-
<i>Grilled Vegetables Pizza, Tomatoes, Mozzarella and Olives</i>	
Pizza Pesto de Rúcula, Mozzarella, Tomate y Olivas 	\$ 7600.-
<i>Arugula Pesto, Tomatoes, Mozzarella and Olives</i>	

Los Sándwiches

Pulled de Carne (Pan / Carne Braseada / queso / lechuga / Tomate / Papas Fritas)	\$ 9900.-
Pulled de Cordero (Pan / Cordero Braseado / Queso / Morrón Glace / Cebolla Glace / Papas Fritas)	\$ 9500.-
Pulled de Bondiola (Pan / Bondiola Braseada / Coleslaw / Queso / , y Papas Fritas)	\$ 9300.-

Valor del cubierto \$ 1000 por persona
Service charge \$ 1000 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>	\$ 17900.-
Bife de Chorizo con Parmentier de Jamón Crudo, Hongos en Polvo y Espárragos Grillados / <i>File Steak with Raw Ham, Mushroom and Grilled Asparagus</i>	\$ 17600.-
Ojo de Bife Grillé, Vegetales Asados y Emulsión de Berenjena quemada <i>Rib eye steak, Roasted Vegetables and Burnt Eggplant emulsion</i>	\$ 17500.-
Bife de Cordero Sous Vide, Puré de Arvejas, Peras Caramelizadas y Papas Rotas <i>Lamb steak Sous Vide with Mashed Peas, Caramelized pears and Broked Potatoes</i>	\$ 17300.-
Bondiola de Cerdo a la Barbacoa, Rúcula, Queso azul, Manzanas Glace y dados de Batata / <i>Barbacue Pork Bondiola, Arugula, Blue Cheese, Glazed Apple, Sweet potato</i>	\$ 17100.-
Merluza Negra Grillé, Cherrys, Arvejas y Lino / <i>Black Hake, Cherry, Peas and Flax seeds</i>	\$ 29000.-
Salmón Rosado Grillé, Espinacas, Hongos y Queso Crema / <i>Grilled Pink Salmon, Spinach, Mushroom and Cream Cheese</i>	\$ 21500.-
Suprema en Crute de Hiervas, Cremoso de Quinoa, Verdeo y Panceta / <i>Chicken breast, Quinoa, Green onion and bacon</i>	\$ 14900.-
Cazuela de Cordero / <i>Lamb Casserole</i> 	\$ 12800.-
Agnolotis de Espinaca, Morrón, Cebolla y Almendras, con Salsa Blanca y Fileto Gratinado  <i>Graten Vegetables Agnolotis with Tomatoes sauce</i>	\$ 11800.-
Ravioles de Trucha Ahumada y Crema Acida  <i>Stuffed Smoked Truot Pasta with Sour Cream</i>	\$ 13500.-
Ñoquis de Papas con Salsa Bolognesa <i>Home-made Potatoes Pasta with Bolognesa Sauce</i>	\$ 11500.-
Risotto de Mar y Tierra (<i>Hongos y Frutos de Mar</i>) <i>Sea Food and Mushroom Risotto</i>	\$ 13900.-

Valor del cubierto \$ 1000 por persona
Service charge \$ 1000 per person

Postres / Desserts

Mousse de Chocolate, Merengue Seco y Frutas de Estación / <i>Chocolate Mousse, Meringue and Season Fruits</i>	\$ 6800.-
Natilla con Salsa Caramelo <i>Custard with Caramel Sauce</i>	\$ 5900.-
Nuestro Tiramisú <i>Our Tiramisu</i>	\$ 5500.-
Panna Cotta de Café sobre Crocante de Cacao <i>Coffee Panna Cotta whit Cocoa Crunch</i>	\$ 5900.-
Flan de Dulce de Leche <i>Dulce de Leche Flan</i>	\$ 5100.-
Ensalada de Frutas <i>Fruit Salad</i>	\$ 5200.-
Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops <i>Vainilla / Frutilla / Calafate / Limón / Crema Americana / Dulce de Leche / Chocolate</i>	\$ 5500.-

Cafés y Tés / Coffee and Tea

Café Chico / espresso	\$ 2200.-
Café Doble / large coffee	\$ 2900.-
Café Americano / Coffee in smallmug	\$ 2500.-
Té / Tea	\$ 2200.-
Té Con Leche / Tea with milk	\$ 2500.-
Submarino	\$ 2900.-
Leche caliente, barra de chocolate / Hot milk chocolate bar	
Capuchino	\$ 3000.-
Café, leche, crema de leche, chocolate rallado/ Coffee, milk, cream, grated chocolate	
Café Bailey's/ Bailey's Coffee	\$ 3900.-
Café Baileys, azúcar/ Coffee, Bailey's, sugar	
Café Madrileño/ Madrid Coffee	\$ 3900.-
Coñac, anís, café, crema batida, azúcar / Cognac, anise coffee, whipped cream, sugar	
Café Vienes / Viennese Coffee	\$ 3600.-
Café Frío, crema batida, helado de vainilla / Cold coffee, whipped cream, vanilla ice cream	
Calipso	\$ 3700.-
Kahlua, café, crema batida, chocolate rallado, canela/ Kahlua, coffee, whipped cream, grated chocolate, cinnamon	
Café Irlandés / Irish Coffee	\$ 4200.-
Whisky Irlandes, café, crema batida, azúcar / Irish whisky, coffee, whipped cream, sugar	
Café Francés/ French Coffee	\$ 4600.-
Café, Cointreau, crema / Coffee, Cointreau, cream	
Café Italiano/ Italian Coffee	\$ 4600.-
Café, amaretto, crema / Coffee, Amaretto, cream	