



## Grandes comienzos en Humus Great beginnings in Humus

<b>Tabla de carnes Patagónicas Ahumadas / Quesos para 2 Personas</b>  / \$ 32000.- <i>Cold Meats and Cheese for Two Persons</i>	
<b>Morcilla y Chorizo, Parmentier de Puerro y Salsa Criolla /</b> <i>Blood Sausage and Chorizo, Leek Parmentier and Creole Sauce</i>	\$ 14000.-
<b>Langostinos Crocante, Con Salsa Alioli. / Crispy Prawn with Alioli Sauce</b>	\$ 21000.-
<b>Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula</b>  	\$ 15000.-
<b>Rabas con Salsa Tártara / Breaded Calamari Rings with Tartar Sauce</b>	\$ 19900.-
<b>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</b>	\$ 15900.-
<b>Sopa del Chef / Chef's Soup</b>  	\$ 11200.-

## Ensaladas / Salads

<b>Ensalada de Salmón Rosado</b> ( <i>Salmón Gravlax, Mix de Verdes, Tomates Cherrys, Queso y Maiz</i> ) 	\$ 18000.-
<b>Ensalada Humus</b>  ( <i>Hojas Verdes, Tomate, Huevo Duro, Zanahoria y Arroz Negro</i> )	\$ 15500.-
<b>Ensalada del Ave Ahumado</b> ( <i>Pollo Ahumado, Mix de Verdes, Tomates Cherrys, Queso y Remolacha</i> )	\$ 16000.-

## Pizzas Individuales



<b>Pizza de Mozzarella, Tomate y Olivas</b> 	\$ 11900.-
<b>Pizza de Vegetales Grillé, Mozzarella, Tomate y Olivas</b> 	\$ 13000.-
<b>Pizza Pesto de Rúcula, Mozzarella, Tomate y Olivas</b> 	\$ 13500.-

## Los Sándwiches

<b>Pulled de Carne</b> ( <i>Pan / Carne Braseada / queso / lechuga / Tomate / Papas Fritas</i> )	\$ 16500.-
<b>Pulled de Cordero</b> ( <i>Pan / Cordero Braseado / Queso / Morrón Glace / Cebolla Glace / Papas Fritas</i> )	\$ 16400.-
<b>Pulled de Bondiola</b> ( <i>Pan / Bondiola Braseada / Coleslaw / Queso / , y Papas Fritas</i> )	\$ 16100.-

**Valor del cubierto \$ 2000 por persona**  
Service charge \$ 2000 per person

## Protagonistas Humus Personalities of Humus

<p><b>Cordero al Palo con Papas Rústicas</b> <i>Open Fire Barbecued Lamb with Rustic Potatoes</i> <i>(de Lunes a Sábado / from Monday to Saturday)</i></p>	<p><b>\$ 32000.-</b></p>
<p><b>Bife de Chorizo con Parmentier de Jamón Crudo, Hongos en Polvo y Espárragos Grillados</b> / <i>File Steak with Raw Ham, Mushroom and Grilled Asparagus</i></p>	<p><b>\$ 32000.-</b></p>
<p><b>Ojo de Bife Grillé, Vegetales Asados y Emulsión de Berenjena quemada</b> <i>Rib eye steak, Roasted Vegetables and Burnt Eggplant emulsion</i></p>	<p><b>\$ 32000.-</b></p>
<p><b>Bife de Cordero Sous Vide, Puré de Arvejas, Peras Caramelizadas y Papas Rotas</b> <i>Lamb steak Sous Vide with Mashed Peas, Caramelized pears and Broked Potatoes</i></p>	<p><b>\$ 31000.-</b></p>
<p><b>Bondiola de Cerdo a la Barbacoa, Rúcula, Queso azul, Manzanas Glace y dados de Batata</b> / <i>Barbacue Pork Bondiola, Arugula, Blue Cheese, Glazed Apple, Sweet potato</i></p>	<p><b>\$ 29500.-</b></p>
<p><b>Merluza Negra Grillé, Cherrys, Arvejas y Lino</b> / <i>Black Hake, Cherry, Peas and Flax seeds</i></p>	<p><b>\$ 48000.-</b></p>
<p><b>Salmón Rosado Grillé, Espinacas, Hongos y Queso Crema</b> / <i>Grilled Pink Salmon, Spinach, Mushroom and Cream Cheese</i></p>	<p><b>\$ 36000.-</b></p>
<p><b>Suprema en Crute de Hierbas, Cremoso de Quinoa, Verdeo y Panceta</b> / <i>Chicken breast, Quinoa, Green onion and bacon</i></p>	<p><b>\$ 26000.-</b></p>
<p><b>Cazuela de Cordero</b> / <i>Lamb Casserole</i> </p>	<p><b>\$ 23000.-</b></p>
<p><b>Agnolotis de Espinaca, Morrón, Cebolla y Almendras, con Salsa Blanca y Fileto Gratinado</b>  <i>Graten Vegetables Agnolotis with Tomatoes sauce</i></p>	<p><b>\$ 22000.-</b></p>
<p><b>Ravioles de Trucha Ahumada y Crema Acida</b> <i>Stuffed Smoked Truot Pasta with Sour Cream</i></p>	<p><b>\$ 24000.-</b></p>
<p><b>Ñoquis de Papas con Salsa Bolognesa</b> <i>Home-made Potatoes Pasta with Bolognesa Sauce</i></p>	<p><b>\$ 22000.-</b></p>
<p><b>Risotto de Mar y Tierra</b> (<i>Hongos y Frutos de Mar</i>) <i>Sea Food and Mushroom Risotto</i></p>	<p><b>\$ 22500.-</b></p>

**Valor del cubierto \$ 2000 por persona**  
Service charge \$ 2000 per person

## Postres / Desserts

<b>Mousse de Chocolate, Merengue Seco y Frutas de Estación /</b> <i>Chocolate Mousse, Meringue and Season Fruits</i>	<b>\$ 11800.-</b>
<b>Natilla con Salsa Caramelo</b> <i>Custard with Caramel Sauce</i>	<b>\$ 10400.-</b>
<b>Nuestro Tiramisú</b> <i>Our Tiramisu</i>	<b>\$ 10200.-</b>
<b>Panna Cotta de Café sobre Crocante de Cacao</b> <i>Coffee Panna Cotta whit Cocoa Crunch</i>	<b>\$ 10700.-</b>
<b>Flan de Dulce de Leche</b> <i>Dulce de Leche Flan</i>	<b>\$ 9900.-</b>
<b>Ensalada de Frutas</b> <i>Fruit Salad</i>	<b>\$ 9800.-</b>
<b>Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops</b> <i>Vainilla / Frutilla / Calafate / Limón / Crema Americana / Dulce de Leche / Chocolate</i>	<b>\$ 9600.-</b>

## Bebidas sin Alcohol / Soft Drinks

<b>Agua Mineral / Mineral water</b>	<b>\$ 4000.-</b>
<b>Agua Saborizada Aquarius /Flavored water</b>	<b>\$ 4000.-</b>
<b>Licuados / Shakes</b>	<b>\$ 6500.-</b>
<b>Gaseosas / Soft drinks</b>	<b>\$ 3800.-</b>
<b>Jugo de Naranjas / Orange Juice</b>	<b>\$ 6000.-</b>

## Cafés y Tés / Coffee and Tea

<b>Café Chico / espresso</b>	<b>\$ 4200.-</b>
<b>Café Doble / large coffee</b>	<b>\$ 4900.-</b>
<b>Café Americano / Coffee in smallmug</b>	<b>\$ 4500.-</b>
<b>Té / Tea</b>	<b>\$ 4200.-</b>
<b>Té Con Leche / Tea with milk</b>	<b>\$ 4500.-</b>
<b>Submarino</b> Leche caliente, barra de chocolate / <i>Hot milk chocolate bar</i>	<b>\$ 6000.-</b>
<b>Capuchino</b> Café, leche, crema de leche, chocolate rallado/ <i>Coffee, milk, cream, grated chocolate</i>	<b>\$ 6100.-</b>
<b>Café Bailey's/ Bailey's Coffee</b> Café Baileys, azúcar/ <i>Coffee, Bailey's, sugar</i>	<b>\$ 8100.-</b>
<b>Café Vienes / Viennese Coffee</b> Café Frío, crema batida, helado de vainilla / <i>Cold coffee, whipped cream, vanilla ice cream</i>	<b>\$ 7400.-</b>
<b>Café Irlandés / Irish Coffee</b> Whisky Irlandes, café, crema batida, azúcar / <i>Irish whisky, coffee, whipped cream, sugar</i>	<b>\$ 8400.-</b>