

Grandes comienzos en Humus Great beginnings in Humus

Tabla de carnes Patagónicas Ahumadas / Quesos para 2 Personas  / \$ 36000.-
Cold Meats and Cheese for Two Persons

Langostinos Crocante, Con Salsa Alioli. / *Crispy Prawn with Alioli Sauce* \$ 24500.-

Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula   \$ 18500.-
Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto

Rabas con Salsa Tártara / *Breaded Calamari Rings with Tartar Sauce* \$ 23000.-

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* \$ 19000.-

Sopa del Chef / *Chef's Soup*   \$ 15000.-

Ensaladas / Salads

Ensalada de Salmón Rosado (*Salmón Gravlax, Mix de Verdes, Tomates Cherrys, Queso y Maiz*)  \$ 21500.-

Ensalada Humus  (*Hojas Verdes, Tomate, Huevo Duro, Zanahoria y Arroz Negro*) \$ 19000.-

Ensalada del Ave Ahumado (*Pollo Ahumado, Mix de Verdes, Tomates Cherrys, Queso y Remolacha*) \$ 20000.-

Pizzas Individuales

Pizza de Mozzarella, Tomate y Olivas  \$ 14500.-
Mozzarella Pizza and Olives

Pizza de Vegetales Grillé, Mozzarella, Tomate y Olivas  \$ 16000.-
Grilled Vegetables Pizza, Tomatoes, Mozzarella and Olives

Pizza Pesto de Rúcula, Mozzarella, Tomate y Olivas  \$ 15500.-
Arugula Pesto, Tomatoes, Mozzarella and Olives

Los Sándwiches

Pulled de Carne (*Pan / Carne Braseada / queso / lechuga / Tomate / Papas Fritas*) \$ 20000.-

Pulled de Cordero (*Pan / Cordero Braseado / Queso / Morrón Glace / Cebolla Glace / Papas Fritas*) \$ 20500.-

Pulled de Bondiola (*Pan / Bondiola Braseada / Coleslaw / Queso / , y Papas Fritas*) \$ 20500.-

Valor del cubierto \$ 2500 por persona
Service charge \$ 2500 per person

Protagonistas Humus

Personalities of Humus

Cordero al Palo con Papas Rústicas <i>Open Fire Barbecued Lamb with Rustic Potatoes</i> (de Lunes a Sábado / from Monday to Saturday)	\$ 36500.-
Ojo de Bife Grillé, Vegetales Asados y Emulsión de Berenjena quemada <i>Rib eye steak, Roasted Vegetables and Burnt Eggplant emulsion</i>	\$ 36000.-
Ribs de Cerdo Glaseadas con Barbacoa, Cebolla y Papines Confitados <i>Barbecue Glazed Pork Ribs, with Confit Potatoes</i>	\$ 35500.-
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>	\$ 34000.-
Robalo Grillado (Pescado Patagónico), Cremoso de papas, Arroz Negro, Brócoli y Tomates confit <i>Grilled Patagonian Blenny, whit Masshed potatoes, Black Rice, Broccoli and Confit Tomatoes</i>	\$ 29000.-
Salmón Rosado Grillé, Espinacas, Hongos y Queso Crema / <i>Grilled Pink Salmon, Spinach, Mushroom and Cream Cheese</i>	\$ 38500.-
Suprema en Crute de Hierbas, Cremoso de Quinoa, Verdeo y Panceta / <i>Chicken breast, Quinoa, Green onion and bacon</i>	\$ 29500.-
Cazuela de Cordero / <i>Lamb Casserole</i> 🚫	\$ 27500.-
Agnolotis de Espinaca, Morrón, Cebolla y Almendras, con Salsa Blanca y Fileto Gratinado 🌱 <i>Graten Vegetables Agnolotis with Tomatoes sauce</i>	\$ 27000.-
Ravioles de Trucha Ahumada y Crema Acida <i>Stuffed Smoked Truot Pasta with Sour Cream</i>	\$ 29000.-
Ñoquis de Papas con Salsa Bolognesa <i>Home-made Potatoes Pasta with Bolognesa Sauce</i>	\$ 27000.-
Risotto de Mar y Tierra (<i>Hongos y Frutos de Mar</i>) <i>Sea Food and Mushroom Risotto</i>	\$ 28500.-

Valor del cubierto \$ 2500 por persona
Service charge \$ 2500 per person

Postres / Desserts

Mousse de Chocolate, Merengue Seco y Frutas de Estación / <i>Chocolate Mousse, Meringue and Season Fruits</i>	\$ 14500.-
Natilla con Salsa Caramelo <i>Custard with Caramel Sauce</i>	\$ 13000.-
Nuestro Tiramisú <i>Our Tiramisu</i>	\$ 13500.-
Panna Cotta de Café sobre Crocante de Cacao <i>Coffee Panna Cotta whit Cocoa Crunch</i>	\$ 12500.-
Flan de Dulce de Leche <i>Dulce de Leche Flan</i>	\$ 12500.-
Ensalada de Frutas <i>Fruit Salad</i>	\$ 12000.-
Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops <i>Vainilla / Frutilla / Calafate / Limón / Crema Americana / Dulce de Leche / Chocolate</i>	\$ 13000.-

Bebidas sin Alcohol / Soft Drinks

Agua Mineral / Mineral water	\$ 4800.-
Agua Saborizada Aquarius /Flavored water	\$ 4800.-
Licuados / Shakes	\$ 8000.-
Gaseosas / Soft drinks	\$ 4500.-
Jugo de Naranjas / Orange Juice	\$ 7800.-

Cafés y Tés / Coffee and Tea

Café Chico / espresso	\$ 4900.-
Café Doble / large coffee	\$ 5700.-
Café Americano / Coffee in smallmug	\$ 5200.-
Té / Tea	\$ 4900.-
Té Con Leche / Tea with milk	\$ 5200.-
Submarino Leche caliente, barra de chocolate / <i>Hot milk chocolate bar</i>	\$ 6900.-
Capuchino Café, leche, crema de leche, chocolate rallado/ <i>Coffee, milk, cream, grated chocolate</i>	\$ 6850.-
Café Bailey's/ Bailey's Coffee Café Baileys, azúcar/ <i>Coffee, Bailey's, sugar</i>	\$ 9300.-
Café Vienes / Viennese Coffee Café Frío, crema batida, helado de vainilla / <i>Cold coffee, whipped cream, vanilla ice cream</i>	\$ 8500.-
Café Irlandés / Irish Coffee Whisky Irlandes, café, crema batida, azúcar / <i>Irish whisky, coffee, whipped cream, sugar</i>	\$ 9600.-