

Grandes comienzos en Humus

Great beginnings in Humus

Tabla de carnes Patagónicas Ahumadas / Quesos para 2 Personas  / \$ 46.000
Cold Meats and Cheese for Two Persons

Langostinos Crocante, Con Salsa Alioli. / Crispy Prawn with Alioli Sauce \$ 31.000

Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula   \$ 26.000
Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto

Rabas con Salsa Tártara / Breaded Calamari Rings with Tartar Sauce \$ 32.000

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 \$ 25.000

Sopa del Chef / Chef's Soup   \$ 22.000

Ensaladas / Salads

Ensalada de Salmón Rosado (Salmón Gravlax, Mix de Verdes, Tomates Cherrys, Queso y Maiz)  \$ 28.000

Ensalada Humus  (Hojas Verdes, Tomate, Huevo Duro, Zanahoria y Arroz Negro) \$ 26.500

Ensalada del Ave Ahumado (Pollo Ahumado, Mix de Verdes, Tomates Cherrys, Queso y Remolacha) \$ 27.500

Pizzas Individuales

Pizza de Mozzarella, Salsa de Tomates y Olivas  \$ 20.000
Mozzarella Pizza and Olives

Pizza de Vegetales Grillé, Mozzarella, Salsa de Tomates y Olivas  \$ 21.000
Grilled Vegetables Pizza, Tomatoes Sauce, Mozzarella and Olives

Pizza de Rúcula, Mozzarella, Salsa de Tomates, Jamón Crudo \$ 22.000
Arugula Pizza, Tomatoes Sauce, Mozzarella and Olives

Los Sándwiches

Pulled de Carne (Pan / Carne Braseada / queso / lechuga / Tomate / Papas Fritas) \$ 27.500

Pulled de Cordero (Pan / Cordero Braseado / Queso / Morrón Glace / Cebolla Glace / Papas Fritas) \$ 28.500

Pulled de Bondiola (Pan / Bondiola Braseada / Coleslaw / Queso / y Papas Fritas) \$ 27.500

Valor del cubierto \$ 3.000 por persona

Service charge \$ 3.000 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>	\$ 48.000
Ojo de Bife Grillé, Vegetales Asados y Emulsión de Berenjena quemada <i>Rib eye steak, Roasted Vegetables and Burnt Eggplant emulsion</i>	\$ 45.500
Bife de Cordero Sous Vide, Cous Cous Especiado, Chips de Batata Crema Infusionada de Ajo, Menta y Salsa de Soja <i>Sous Vide Lamb Steak, Spiced Couscous, Sweet Potato Chips</i> <i>Infused Garlic, Mint and Soy Sauce Cream</i>	\$ 47.000
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>	\$ 41.000
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>	\$ 40.000
Salmón Rosado Grillé, Espinacas, Hongos y Queso Crema / <i>Grilled Pink Salmon, Spinach, Mushroom and Cream Cheese</i>	\$ 49.500
Suprema Rellena de Provolone, queso Azul y puerro caramelizado, Envuelta en panceta con Quisoto, Salsa de miel y Mostaza / <i>Chicken Supreme stuffed with provolone, blue cheese and caramelized leek, wrap pancetta with chisot, honey and mustard sauce</i>	\$ 39.500
Cazuela de Cordero / <i>Lamb Casserole</i> 🚫	\$ 37.000
Agnolotis de Espinaca, Morrón, Cebolla y Almendras, con Salsa Blanca y Fileto Gratinado 🌱 <i>Graten Vegetables Agnolotis with Tomatoes sauce</i>	\$ 33.000
Ravioles de Trucha Ahumada y Crema Acida <i>Stuffed Smoked Truot Pasta with Sour Cream</i>	\$ 35.000
Ñoquis de Papas con Salsa Bolognesa <i>Home-made Potatoes Pasta with Bolognesa Sauce</i>	\$ 33.000
Risotto de Mar y Tierra (<i>Hongos y Frutos de Mar</i>) <i>Sea Food and Mushroom Risotto</i>	\$ 37.000

Valor del cubierto \$ 3.000 por persona
Service charge \$ 3.000 per person

Postres / Desserts

Trifle, Mousse de Chocolate Blanco, Coulis de Frutos Rojos y Crocante de Vainilla / <i>Trifle, White Chocolate Mousse, Red Berry Coulis and Vanilla Crunch</i>	\$ 19.500
Semifredo de Dulce de Leche, Garrapiñada de Almendras y tierra de Cacao / <i>Dulce de Leche Semifreddo, Almond Caramel and Cocoa Soil</i>	\$ 18.000
Nuestro Tiramisú <i>Our Tiramisu</i>	\$ 18.000
Brownie Tibio con Sorbete de Naranja <i>Warm Brownie with Orange Sorbet</i>	\$ 19.000
Flan de Dulce de Leche <i>Dulce de Leche Flan</i>	\$ 17.000
Ensalada de Frutas <i>Fruit Salad</i>	\$ 17.500
Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops <i>Vainilla / Frutilla / Calafate / Limón / Crema Americana / Dulce de Leche / Chocolate</i>	\$ 19.000

Bebidas sin Alcohol / Soft Drinks

Agua Mineral / <i>Mineral water</i>	\$ 6.500
Agua Saborizada Aquarius / <i>Flavored water</i>	\$ 6.500
Licuados / <i>Shakes</i>	\$10.500
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	\$ 6.000
Jugo de Naranjas / <i>Orange Juice</i>	\$10.000

Cafés y Tés / Coffee and Tea

Café Chico / <i>espresso</i>	\$ 6.000
Café Doble / <i>large coffee</i>	\$ 6.500
Café Americano / <i>Coffee in small mug</i>	\$ 6.500
Té / <i>Tea</i>	\$ 6.000
Té Con Leche / <i>Tea with milk</i>	\$ 6.500
Submarino <i>Leche caliente, barra de chocolate / Hot milk chocolate bar</i>	\$ 8.500
Capuchino <i>Café, leche, crema de leche, chocolate rallado/ Coffee, milk, cream, grated chocolate</i>	\$ 8.000
Café Bailey's / <i>Bailey's Coffee</i> <i>Café Baileys, azúcar/ Coffee, Bailey's, sugar</i>	\$11.000
Café Vienes / <i>Viennese Coffee</i> <i>Café Frío, crema batida, helado de vainilla / Cold coffee, whipped cream, vanilla ice cream</i>	\$ 10.000
Café Irlandés / <i>Irish Coffee</i> <i>Whisky Irlandes, café, crema batida, azúcar / Irish whisky, coffee, whipped cream, sugar</i>	\$ 11.500