

HUMO

COCINA ARTESANAL

@humo_artesanal

**Bienvenido al Restaurante Humo
Artesanal donde tu y tus
acompañantes van vivir un momento
único al disfrutar nuestros Asados al
Barril.**

¿Qué es el Barril?

**Es una técnica milenaria de asados
al carbón que usa convección por lo
cual da una cocción pareja, de
mucho sabor y jugosidad**

ENTRADAS

CEVICHE DE CHICHARRON \$14.000

Tocino sobre mezcla de vegetales frescos bañados en limon y chips de platano

TOCINO ASIÁTICO \$14.000

Tocino asado al barril caramelizado en BBQ asiatico, acompañado de zanahoria y cebollas encurtidas, finalizado con salsa de chipotle.

PATACONES \$9.000

patacones acompañado de sour cream, guacamole, salsa de la casa.

CHORIZO 2 unds \$11.000

Chorizo artesanal ahumado al barril, acompañado de papa francesa y arepa.

PAPAS PULLED PORK \$14.000

Carne de cerdo desmechada con panceta ahumada y caramelizada en BBQ, sobre papas a la francesa, queso mozzarella, bañada con salsa de queso cheddar.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA HUMO \$23.000

300 gr de carne de res, queso mozzarella y
panceta ahumada

HAMBURGUESA CLASICA \$15.000

150 gr de carne de res, panceta ahumada, queso
mozzarella y papas a la francesa

HAMBURGUESA PULLED PORK \$17.000

150 gr pulled pork caramelizada en BBQ, queso
mozzarella, panceta y acompañado de papas
a la francesa.

HAMBURGUESA CON CHORIZO \$17.000

150gr de carne de res, queso costeño asado con chorizo y
mermelada picante

ASADOS AL BARRIL

HUMO
COCINA ARTESANAL

300 gr

CHATA \$34.000

PUNTA DE ANCA \$36.000

SOLOMITO \$38.000

Todos nuestros cortes son madurados por mínimo 21 días, el gramaje de los cortes equivale a su peso en crudo

PICADAS

PICADA HUMO 3 Personas \$60.000

300 gr chata madurada y asada al barril, 3 proteínas a elección, maduro, papa criolla, patacones, arepa, salsas artesanales de la casa.

PICADA 3 Personas \$50.000

200 gr costillas BBQ, 200 gr tocino crocante, 150 gr bondiola, 2 chorizos, patacones, papa criolla, maduro, arepa, salsas artesanales de la casa.

PICADA Personal \$20.000

200 gr tocino crocante al barril, 2 chorizos, nachos, patacon.

COSTILLAS BBQ \$30.000

350 gr de costillas ahumadas y asada al barril, caramelizada con salsa BBQ.

HUMO
COCINA ARTESANAL

POLLO AL PESTO \$21.000

Filete de pechuga asado al barril, bañado en salsa pesto.

Todos nuestros asados al barril, vienen acompañados de ensalada, salsas artesanales de la casa y una guarnición a elección.

GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCES

\$4.500

PATACONES

\$5.000

PAPA CRIOLLA

\$4.000

NACHOS

\$ 4.000

POSTRES

HUMO
COCINA ARTESANAL

EMPAÑADA DE PIÁTANO MADURO \$6.000

Empanada al barril, rellena de bocadillo y queso mozzarella.

MOUSSE DE MARACUYA \$10.000

Mezcla de mousse de maracuya con Maní, Hierbabuena y Arequipé

LECHE ASADA \$10.000

Suave crema blanca cubierta de caramelo

FRUTOS ROJOS \$8.000

Crema suave de tres leches sobre reducción natural de frutos rojos



BEBIDAS SIN ALCOHOL

\$8.000

Limonada Casera

Sandia Fresh

Limonada de cereza

Limonada De Maracuya

Lulada

Piña Hierbabuena

CON SODA

Limonada Cubana

Frutos verdes

Fresa Hierbabuena

OTRAS BEBIDAS

HUMO
COCINA ARTESANAL

SIN ALCOHOL

Agua Botella \$3.000

Agua con Gas \$3.000

Productos Postobon \$3.000

Gatorade \$3.500

Te Hatsu 6.000

CERVEZAS NACIONALES

PILSEN \$4.000

AGUILA \$4.000

AGUILA LIGHT \$4.500

Aguila Fusión \$4.500

ClubColombia \$5.000

CERVEZA IMPORTADA
CORONA \$9.000
CORONITA \$6.000

SANGRIAS

Sangría Rose \$40.000
Sangría Tinto \$40.000

REFAJO

Frutos Rojos \$17.000

refajo tradicional mezclado con almíbar
de frutos rojos y radaja de naranja

CON LICOR

INDIVIDUAL

LITRO

Mojito \$16.000 \$40.000
ron oscuro, hierba buena limón
y soda

Se informa a nuestros consumidores que este establecimiento sugiere una propina correspondiente al 10% del valor total de la cuenta. El cual podra ser aceptado, rechazado o modificado por el cliente, de acuerdo con la valoracion del servicio presentado al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si desea que dicho valor este incluido en la factura. Las propinas son entregadas en su totalidad a los empleados.