



HUMO

HAMBURGUESAS
COL. YUCATAN

HORARIOS

TODOS LOS DÍAS

14:00–22:00

ENTRADAS

MARISCOS AL OLIVO Y HUMO \$270

Mejillón chileno, almeja chirla, pulpo y camarón cristal (400 gr. De mariscos) cocinado en barro con aceite de oliva chile de árbol y una salsa a base de ajo, perejil y vino blanco, acompañado con pan baguette).

QUESO FUNDIDO CAMPECHANO \$225

180 gr de queso gouda acompañado con 120 gr de arrachera a la parrilla, 100 gr de longaniza ahumada de Misantia, tortilla de maíz, salsa verde. Ideal para taquear y compartir.

RIBS CORN (COSTILLAS DE ELOTE) \$90

Elote amarillo dulce sellado en la parrilla con mantequilla acompañado con queso, aderezo de chipotle y limón.

AGUACHILE DE CERDO AHUMADO \$150

150 gr de cerdo ahumado marinado con la clásica salsa de mariscos con un toque especial de HUMO.

MAC AND CHEESE CLÁSICOS (360G) \$135

Cremosos macarranos con queso

MAC & MAR (360G) \$180

Nuestros cremosos macarrones con queso coronados con camarón cristal (3 piezas) queso parmesano y perejil.

MAC & RIBS (360G) \$175

nuestros cremosos macarrones con quesos coronados con costilla ahumada (100 gr) lentamente en leña de naranjo, terminados con queso parmesano y perejil fresco.

BACON CHEESE FRIES (250G) \$145

papas a la francesa, queso cheddar, queso parmesano, aderezo ranch, perejil fresco y tocino frito.

ORDEN DE BONELESS DE POLLO (300GR) CON PAPAS A LA FRANCESA (120G) \$215

Acompañados con aderezo ranch y la salsa de su elección.

HAMBURGUESAS

SENCILLA \$135

Pan brioche, carne de res (180 gr). Queso americano, queso gouda uruguayo, tocino frito y aderezo de la casa.
Se acompaña con papas a la francesa (100gr)

LA AGUACATONA \$165

Pan brioche, carne de res (180 gr)
Guacamole, queso americano, queso gouda uruguayo, tocino frito y aderezo de la casa. Se acompaña con papas a la francesa (100g).

LA CHIPOCLUDA \$170

Pan brioche, carne de res (180 gr). Dedos de queso gouda, aderezo de chipotle, tocino frito, chiles en vinagre y aderezo de la casa. Se acompaña con papas a la francesa (100gr)

24k FLAMIN BURGUER \$195

180g de res al carbon, tocino crujiente, dedos de queso uruguayo empanizados en Flamin' Hot y nuestro aderezo cremoso de Blue Cheese. Coronada con papel/oro en pan brioche. Se acompaña con papas a la francesa (100gr)

LA 700 \$195

Fondue de quesos sobre hierro caliente, coronando con una hamburguesa %100 de res y tocino. Se acompaña con papas a la francesa (100gr)

SUPREMA \$250

Pan brioche, camarón cristal relleno (180 gr) de queso crema, empanizados. Costra de queso gouda uruguayo y tocino frito). Se acompaña con papas a la francesa (100gr).

POLLO CRUNCHY \$155

Pan brioche, boneless de pollo (180 gr). Salsa BBQ y costa de queso gouda uruguayo. Se acompaña de papas a la francesa (100gr).

LA COCHINITA \$160

Pan brioche, cerdo ahumado (160 gr) combinado con BBQ y queso gouda uruguayo. Se acompaña de papas a la francesa (100gr).

LA QUEEN \$160

Pan brioche, carne de res (180 gr). Queso americano, queso Gouda uruguayo, champiñones a la plancha, tocino frito y aderezo de la casa. Se acompaña de papas a la francesa (100gr).

JOCHOS ESPECIALES

EL SABROSO \$155

Pan artesanal, salchicha de pavo, aderezo de la casa, costra de queso gouda, harto guacamole y arrachera a la parrilla. Se acompaña de papas a la francesa (100gr).

EL COSTILLUDO \$155

Pan artesanal, salchicha de pavo, costra de queso gouda uruguayo, costilla de cerdo ahumada y desmenuzada (120 gr). BBQ y guacamole. Se acompaña de papas a la francesa (100gr).

TACOS (POR PIEZA)

COSTILLA AHUMADA \$40

Costilla ahumada y desmenuzada sobre tortilla de maíz y costra de queso.

ARRACHERA A LA PARRILLA \$40

Suave arrachera a la parrilla con un toque de HUMO.

CAMARÓN EN TEMPURA	\$75
Camarón cristal rebozado en tempura con un toque de cerveza oscura.	
CHICHARRÓN DE PULPO	\$110
Pulpo en chicharrón con un toque de aceite de ajonjolí tostado.	
BARBACHA DE PICAÑA	\$85
Picaña sellada a la parrilla con leña de naranja y horneada en vuelta de hoja de plátano con cerveza oscura.	
ORDEN DE TUÉTANOS	\$145
3 cañas a la parrilla perfectas para acompañar tus tacos	

POSTRE

Pan de plátano macho con helado de vainilla	\$95
Pan casero de plátano macho (servido tibio), una bola de helado artesanal de vainilla y terminado con salsa de cajeta al mezcal.	

MÓCTELES (0% ALCOHOL)

EL MANGUITO BRAVO	\$95
Nuestra version de la michelada con pulpa de mango, salsas oscuras y chamoy. ¡Picoso y refrescante!	
PERLA NEGRA	\$80
Limonada negra refrescante terminada con un toque de crema de coco tostado. Cremosa, cítrica y refrescante.	

COSTILLAS AHUMADAS

ORDEN (260g)	\$215
ACOMPÑADAS CON MAC AND CHEESE, ENSALADA DE COL Y ZANAHORIA DULCE.	
1/2 KG	\$335
Acompañadas con mac and cheese, ensalada de col y zanahoria dulce	
1 kg	\$606
Acompañadas con mac and cheese, ensalada de col y zanahoria dulce	

ALITAS

ORDEN (6 PIEZAS)	\$160
Nuestras famosas alitas de pollo con un marinado profundo de especias y ajo. Acompañadas de aderezo ranch y la salsa de su elección.	
1/2 KG (9 A 10 PIEZAS)	\$210
Nuestras famosas alitas de pollo con un marinado profundo de especias y ajo. Acompañadas de aderezo ranch y la salsa de su elección.	
1KG (15 A 17 PIEZAS)	—
Nuestras famosas alitas de pollo con un marinado profundo de especias y ajo. Acompañadas de aderezo ranch y la salsa de su elección.	

BEBIDAS

AGUA DE JAMAICA	\$29
500ML	
AGUA DE HORCHATA	\$29
500ML	

AGUA DE MARACUYÁ	\$29
500ML	
AGUA DE TAMARINDO	\$29
500ML	
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	\$29
500ML	
LIMONADA MINERAL	\$65
TOPO CHICO	\$35
600ML	

GENERAL

NARANJADA MINERAL	\$65
AGUA SIMPLE	\$25
500ML	