



ENTRADAS

Ceviche Costeño de chicharrón \$43.000

Crujiente y delicioso chicharrón servido con plátano maduro, cebolla en pluma, cilantro y suero costeño.

Mozzarella de la casa \$38.000

Como entrada o para finalizar, rellena de queso cremoso, dip de morrones ahumados y pan baguette.

Croquetas de Morcilla \$41.000

Caliente y fresca morcilla en preparación de la casa acompañadas de papa, arepa y hogao.

Chorizo Artesanal \$39.000

Tradicional chorizo paísa, preparación de la casa con miel de caña, acompañado de papa, arepa y hogao.

Chicharrones \$39.000

Crujiente y delicioso chicharrón acompañado de papa, arepa y hogao.

Choripán \$39.000

Chorizo artesanal de la casa, pan de miga blanca, arepa y hogao.

Tacos de puerco \$37.000

Bondiola de cerdo deshebrado, piña ahumada picante, cebolla en pluma, servida en tortilla nixtamalizada x3.

Tacos de pecho \$37.000

Pecho de res deshebrado, piña ahumada picante, cebolla en pluma, servida en tortilla nixtamalizada x3.

Tacos de Costeño \$44.000

Ceviche de chicharrón costeño servido en tortilla nixtamalizada x3.

ARROCES

Cremoso de Mariscos \$67.000

Frutos del mar, arroz con curri amarillo, crema de coco, vino blanco, queso parmesano servido con cubos de maduro.

Cremoso de Cilantro \$61.000

Lomo saltado con cebollas moradas y tomates, arroz cremoso al cilantro y queso parmesano.

FUERTES/ AHUMADOS

Costillas Ahumadas \$63.000

Costillas de cerdo ahumadas por 16 horas, terminada con salsa barbacoa de la casa, acompañada de papa de la región, piña ahumada picante y ensalada fresca.

Costilla Bronto \$65.000

Corte suave de costilla con lomo ahumado por 16 horas, servido con chicharrones crocantes y salsa barbacoa, acompañada de papa de la región, piña ahumada picante y ensalada fresca.

Baby Beef Champiñón y Tocineta \$68.000

Solomillo fino de res en corte abierto servido en salsa de champiñones con tocineta ahumada, acompañado de pasta fettuccine al burro y ensalada fresca de la casa.

Baby Beef Queso Azul \$68.000

Solomillo fino de res en corte abierto servido en salsa de queso azul, acompañado de pasta fettuccine al burro y ensalada fresca de la casa.

Estofado Cazador \$63.000

Lomo ancho estofado por 8 horas con tocineta ahumada, chorizo, papa nativa, huevo pochado y arroz blanco.

Pollo Poblano \$58.000

Pollo ahumado en cama de mix asiático, tortilla nixtamalizada crocante, queso cotija, mole oscuro y crema.

Mixto Ahumado \$61.000

Para los que quieren probar los diferentes sabores ahumados pollo, morrillo y costilla acompañada de papa de la región, piña ahumada picante y en salsa fresca.

Salmón Ahumado \$65.000

Ahumado durante 4 horas terminado con mantequilla cítrica, acompañado de papa de la región, piña ahumada picante y ensalada crocante.

Cazuela de Mariscos \$67.000

Mixtura de frutos del mar acompañado con arroz y patacón.

Nuestros platos se preparan a la minuta, tardan entre 20 y 40 minutos en servirse. La propina es voluntaria y sugerida del 10 % y se reparte entre todo el equipo de trabajo



ESPECIALIDADES DE LA PARRILLA



New York Steak  **\$63.000**
Corte Premium con marmoleo perfecto y un ligero veteado de grasa subcutánea que potencia su sabor y jugosidad. Servido en cama de puré de papa nativa, finalizado con demi-glace, acompañado de vegetales rostí y papas de la región.



Rib Eye Chophouse  **\$73.000**
Filete de ternera con gran sabor y textura, acompañado de vegetales rostí y papas de la región.



Churrasco Mariposa  **\$61.000**
Corte de chata con altos estándares de calidad y trazabilidad en su producción. Jugoso, suave y lleno de sabor, acompañado de vegetales rostí y papas de la región.

Filet Mignon **\$68.000**
2 Medallones de lomo fino de res albardados en tocineta, servidos en una salsa de marrones asados y salsa de champiñones con tocineta ahumada, acompañado de vegetales rostí y papas de la región.

Lomo de cerdo Barbacoa **\$56.000**
Lomo de cerdo magro y jugoso gratinado con salsa barbacoa, acompañado de vegetales rostí y papas de la región.

Lomo de cerdo Hawaiano **\$56.000**
Lomo gratinado, piña caramelizada y tocineta, servido con ensalada de col y papas de la región.

Pollo Parrilla **\$52.000**
Pierna pernil y pechuga deshuesada asado sobre su piel y marinado en salsa orgánica.

Mixto Parrilla **\$61.000**
Pollo deshuesado, chata de res y lomo de cerdo, acompañado de vegetales rostí y papas de la región.

ENSALADA ANA

Variedad de lechugas asiáticas, tomates cherry, tomates secos, queso de cabra, almendras fileteadas, crotones y vinagre balsámico.

Elige una de nuestras proteínas:

Pollo	\$45.000
Lomo de res	\$47.000
Salmón	\$47.000
Sin Proteína	\$35.000

VEGETARIANO

Bowl vegetariano **\$39.000**
Maíz tierno salteado, vegetales grillados, papa nativa, queso fresco rallado, pico de gallo, lechugas asiáticas frescas.

Vegetales Grillados **\$33.000**
Variedad de vegetales de la región grillados directamente al carbón con aceite de oliva, vino blanco, orégano y soja.

Ensalada de temporada **\$33.000**
Variedad de lechugas asiáticas con vegetales frescos de la región, tomates cherry y vinagreta de la casa.

MENÚ INFANTIL

Acompañados con chips de papa de la región

Nuggets de pollo **\$45.000**
Pechuga de pollo apanada en queso parmesano.

Chicken Cheese Burger **\$40.000**
Hamburguesa de pollo apanada en queso parmesano servida en pan brioche y mayonesa de la casa.

Baby Junior **\$46.000**
Corte de solomito de res a la parrilla.

Pollo Jr **\$41.000**
Pechuga de pollo preparada al carbón con papa y salsa de tomate.

Fetuccine Carbonara **\$45.000**
Bañado en salsa carbonara, parmesano y tostadas de pan.

Nuestros platos se prepara a la minuta, tardan entre 20 y 40 minutos en servirse. La propina es voluntaria y sugerida del 10 % y se reparte entre todo el equipo de trabajo



Humo Bendito

PASTA A LA RUEDA

Una experiencia que se funde ante tus ojos

En HUMO BENDITO, la pasta a la rueda es un ritual que honra el fuego y el tiempo. Nuestra Fettuccine se prepara al momento y se finaliza dentro de una rueda de queso GRANA PADANO cuidadosamente madurado, donde el calor despierta sus aromas y lo transforma en una crema natural, sedosa y envolvente.

FRUTOS DEL MAR

\$72.000

Camarones, calamares, mejillones, pulpo baby, tilapia y palmitos salteados, bañados en una delicada salsa de mantequilla y crema de leche. Equilibrio perfecto entre cremosidad y frescura marina.

POLLO Y TOCINETA

\$68.000

Jugosos trozos de pollo a la plancha y tocineta crocante, creando una experiencia cremosa, envolvente y llena de carácter.

CAMARONES

\$65.000

Tiernos y deliciosos camarones sellados a la plancha y perfumados con vino blanco.

POLLO

\$63.000

Suculentos trozos de pollo, cocinados en plancha, con un toque ahumado imperdible.

VEGETALES

\$60.000

Zucchini, setas, zanahoria y cebolla salteados al wok. Cremosa, aromática y perfectamente equilibrada.

Nuestros platos se preparan a la minuta, tardan entre 20 y 40 minutos en servirse. La propina es voluntaria y sugerida del 10 % y se reparte entre todo el equipo de trabajo



ENTRADA

KANIS APANADOS \$37.000

8 Porciones de palmitos tempura rellenos de queso crema, acompañados de salsa teriyaki.



TEPPANYAKI

PLATOS CREADOS POR EL CHEF EN LA
PLANCHA EN VIVO

MIXTO \$55.000

Arroz yakimeshi, lomo de res, pollo, langostinos, calamares y verdura caliente.

MARINERO \$59.000

Arroz yakimeshi, pescado blanco, palmitos de cangrejo, langostinos y calamares.

TIERRA \$55.000

Para los amantes de la carne, arroz yakimeshi, lomo de res, lomo de cerdo, pollo y verduras calientes.

VEGETARIANO \$43.000

Arroz yakimeshi, verdura caliente y chips de papa.

PAD THAI

PLATOS CREADOS POR EL CHEF A BASE DE
PASTA RAMEN CON VEGETALES EN JULIANAS

MIXTO \$55.000

Pollo, lomo de res, langostinos, calamares y salsa de la casa.

MARINERO \$59.000

Langostinos, calamares, pescado blanco, palmito y salsa de la casa.

TIERRA \$55.000

Lomo de cerdo, lomo de res, pollo y salsa de la casa.

VEGETARIANO \$43.000

Pasta ramen, vegetales en julianas, brócoli y salsa de la casa.

ARROZ CANTONES \$55.000

Plato a base de arroz, vegetales salteados, huevo, pollo, lomo de res, lomo de cerdo, salsa soya y teriyaki.

ARROZ THAI \$59.000

Plato a base de arroz, vegetales salteados, huevo, langostinos, calamares, palmitos, salsa soya y teriyaki.



煙



@humobendi



HUMOBENDITO



324 619 1098

Nuestros platos se prepara a la minuta, tardan entre 20 y 40 minutos en servirse. La propina es voluntaria y sugerida del 10 % y se reparte entre todo el equipo de trabajo



SUSHI

PHILADELPHIA \$38.000

Salmón fresco, queso crema, aguacate cubierto en ajonjolí.

PHILADELPHIA SWEET PEPPER \$40.000

Salmón fresco, queso crema, dip de pimentón ahumado cubierto de ajonjolí.

CALIFORNIA \$35.000

Kanikama, pepino, aguacate, mayonesa cubierto de masago.

OJO DE TIGRE \$41.000

Salmón, atún, palmitos tempura, masago cubierto de ajonjolí.

SALMÓN SKIN \$33.000

Piel de salmón crunchy, queso crema, aguacate.

CARIBE ROLL \$34.000

Palmito tempura, queso crema cubierto en plátano maduro y aguacate.

SPACY TUNA \$38.000

Atún fresco, pepino, aguacate, salsita dinamita.

SUSHI TEMPURA



FLORIDA LANGOSTINO \$35.000

Langostinos y mango cubierto en tempura.

FLORIDA SALMÓN \$37.000

Salmón y aguacate cubierto en tempura.

FLORIDA TILAPIA \$37.000

Tilapia y aguacate en tempura.

EBI TEMPURA \$35.000

Langostinos en tempura, mayonesa y aguacate.

EBI SAKI \$37.000

Langostinos en tempura, queso crema, aguacate, cubierto en salsa dinamita y kanikama.

EBI SALMÓN \$38.000

Salmón tempura, queso crema, aguacate cubierto en salmón fresco.

EBI TERIYAKI \$38.000

Langostino tempura y salsa de teriyaki, coronados con kanikama.

PERÚ MAKI \$37.000

Palmito tempura, queso crema, aguacate, tilapia fresca, bañado en salsa de caniche picante.

ROCK AND ROLL \$37.000

Langostino tempura, aguacate, queso crema cubierto de mermelada y morrones.

URAMAKI \$37.000

Langostino tempura, queso crema, aguacate (cubierto en masago)



NIGIRIS X 3 UNIDADES

NIGIRI DE SALMÓN \$34.000

NIGIRI DE ATÚN \$34.000

NIGIRI DE TILAPIA \$32.000

Nuestros platos se prepara a la minuta, tardan entre 20 y 40 minutos en servirse. La propina es voluntaria y sugerida del 10 % y se reparte entre todo el equipo de trabajo



BEBIDAS

Té Hatsu (rojo, amarillo, azul, blanco, morado)	\$12.000
Sodas Italianas (Frutos rojos, Frutos amarillos)	\$15.000
Gaseosas	\$10.000
(Coca-cola, Coca-cola Zero, Qatro, Sprite, colombiana, Kola Romana, Ginger)	
Agua con gas/ sin gas	\$10.000

LIMONADAS

Calimocho (Tinto, Rosado, Blanco)	\$20.000
Limonada Natural	\$12.000
Limonada Vino Tinto	\$16.000
Limonada de Hierba buena	\$15.000
Limonada Soda Biche	\$15.000
Limonada de Coco	\$17.000
Limonada de Cereza	\$17.000
Limonada de Liches	\$15.000
Limonada de Sandia	\$15.000
Tinto de verano	\$25.000

JUGOS NATURALES

(Lulo, feijoa, maracuyá, mango, fresa, mora, frutos rojos, frutos amarillos)	
Agua	\$14.000
Leche (Deslactosada)	\$16.000

CERVEZAS



NACIONALES

Club Colombia (Dorada, trigo, roja, negra)	\$14.000
--	----------

IMPORTADA

Stella Artois	\$16.000
Corona cero	\$15.000
Corona	\$15.000

ARTESANALES

Tres cordilleras (Rosada, Mestiza, Mulata)	\$16.000
BBC (Cajicá Miel)	\$18.000
Adición de Michelada	\$6.500
Zumo de limón	\$5.000

VINOS

El vino de la casa es **Finca Las Moras**, de igual manera contamos con amplia variedad y tipos de vinos para dar una experiencia única a cada plato.



Vino caliente (Copa)	\$28.000
Copa de Vino (Blanco, Tinto)	\$25.000
Finca Las Moras Blanco Sauvignon	\$119.000
Finca Las Moras Tinto Malbec	\$119.000
Vino Tinto Ramon Bilbao Crianza	\$190.000
Vino Tinto Entrecote	\$165.000
Vino Tinto la Celia Malbec	\$155.000
Vino Jp. Chenet Merlot	\$130.000
Vino Tinto Trapiche Merlot Varietal	\$130.000
Vino Tinto Yellow Tail Shiraz	\$130.000
Gold- Berlinere Wine Trhophy (2012)	
Vino Rosado Piccini Lambrusco	\$123.000
Vino Rosado Tarapacá Varietal	\$123.000
Tarapaca Cabernet Sauvignon	\$119.000
Tarapaca Merlot	\$119.000
Vino Santa Carolina Blanco Reserva	\$115.000

BEBIDAS CALIENTES

Americano	\$5.500
Latte	\$6.500
Aromática frutos rojos	\$8.500
Aromática Frutos Amarillos	\$8.500

HUMO DOG



Gourmet de Huellas	\$25.000
Mix de zanahoria, trozos de pollo y avena, aderezado con mucho amor, sin condimentos, sin conservantes y sin sal.	

Delicias de Patitas	\$25.000
Arroz al vapor con pequeñas porciones de corazones de pollo y acelga, aderezado con mucho amor, sin condimentos, sin conservantes y sin sal.	

Nuestros platos se prepara a la minuta, tardan entre 20 y 40 minutos en servirse. La propina es voluntaria y sugerida del 10 % y se reparte entre todo el equipo de trabajo



PULLED PORK

Cerdo deshebrado a la barbacoa, servido con ensalada de col y pan artesanal tipo brioche.

Tradicional	\$32.500
Queso	\$34.500
Tocineta Ahumada con queso	\$36.500
Mixta	\$41.000

(Con Pulled Pork, Brisket grilled, doble porción de queso, tocineta y ensalada de col)

BRISKET GRILLED

Pecho de res ahumado a baja temperatura, deshebrado y servido con ensalada de col y pan artesanal tipo Brioche.

Tradicional	\$32.500
Queso	\$34.500
Tocineta Ahumada con queso	\$36.500
Mixta	\$41.000

(Con Pulled Pork, Brisket grilled, doble porción de queso, tocineta y ensalada de col)

DESGRANADOS

Base de lechuga y salsa de la casa, maíz tierno, queso fresco rallado, papa cabello de ángel.

Pollo (con pechuga de pollo)	\$32.500
Carne (con lomo de res)	\$34.500
Cerdo deshebrado (con pulled pork)	\$36.500
Mixta (con dos proteínas)	\$39.000
Triple (Pollo, res, cerdo)	\$41.000

PERRAS

Salchicha Premium, pan artesanal, papa cabello de ángel, queso rallado y salsas.

Noble	\$25.500
Tocineta (con tocineta ahumada)	\$27.500
Urabeña (con queso crema y plátano maduro)	\$29.500
Brava (Doble salchicha)	\$31.000
Humo Express (Con Pulled Pork)	\$31.500

ADICIONES

Queso Cheddar	\$8.000
Tocineta	\$9.000
Queso	\$9.000
Piña	\$9.000
Papas	\$13.000
Carne	\$17.000

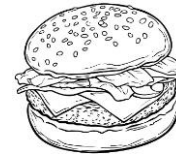


SALCHIPAPAS

SENCILLO	\$31.000
(Papa de la región, salchicha Premium en cama de lechugas y queso fresco rallado)	
Pollo (Pechuga de pollo)	\$36.500
Carne (con lomo de res)	\$36.500
Triple (Pollo, res, cerdo)	\$45.500

AMERICAN CHEESE

(Papa de la región, salchicha Premium en cama de lechugas y queso cheddar fundido)



HAMBURGUESAS

Base de pan brioche, lechuga, tomate y cebolla encurtida

CLÁSICA	\$30.500
CON QUESO	\$32.500
DOBLE (Doble carne y doble queso)	\$40.500
AMERICANA	\$36.500
Queso tipo cheddar, más tocineta	
AMERICANA CON PIÑA	\$38.500
ARGENTINA	\$36.500
Con queso fresco, salsa de pimientos asados, tomates y olivas	
CHICKEN BURGER	\$36.500
Pechuga de pollo apanado con miel, mostaza y queso	
CHIMBA	\$38.500
Queso fresco rallado, mermelada de pimentón y tocineta	
COLOMBIANA	\$36.500
Papas cabello de ángel, queso fresco rallado y salsa de la casa	
COSTEÑA	\$36.500
Tajada de queso costeño a la plancha y piña caramelizada	
URABEÑA	\$36.500
Queso fresco rallado, plátanos maduros crocantes	
MIXTA	\$40.500
Carne, pollo y queso	