

# MENU

## TAPAS

<b>Tortilla de papas con chistorra</b> Tortilla española de papas orgánicas y chistorra	<b>USD 16</b>
<b>Buñuelos con ragoût de hongos y queso Brie</b> con alsa demi-glace de cebollas y queso Pecorino	<b>USD 15</b>
<b>Provoleta estacionada</b> Queso Provolone fundido con frutos secos y frutos rojos	<b>USD 18</b>
<b>Empanadas de cordero braseado</b> con tomate rallado y ajo	<b>USD 15</b>
<b>Arancini con jamón crudo y salsa de Brie</b> Apanados en cereales	<b>USD 17</b>
<b>Burguer de asado</b> con lechuga, cebolla morada, pimientos asados, queso Provolone y lactonesa de chimichurri	<b>USD 16</b>
<b>Croquetas de cangrejo Sirí</b> Con lactonesa de sweet chili	<b>USD 16</b>
<b>Selección de quesos La Vigna Láctea</b> Quesos de cabra, oveja y vaca premium. Crackers.	<b>USD 46</b>
<b>Panera</b> Pan brioche, Focaccia, pan Ciabatta y pan de semillas. Manteca de trufas	<b>USD 5</b>

## PLATOS PRINCIPALES

<b>Berenjena ahumada</b> Pomodoro, pesto con piñones, salsa de yogurt y Pecorino	<b>USD 23</b>
<b>Caramelles de langostinos y mascarpone casero</b> Masa de sémola, con manteca cítrica	<b>USD 26</b>
<b>Churrasquito de cerdo norteco</b> con arroz Urumati y ensalada cítrica	<b>USD 30</b>
<b>Pesca de anzuelo al Papillote</b> Cítricos, hinojos y zanahorias	<b>USD 24</b>

**Risotto azafranado de bivalvos de temporada** **USD 35**  
Risotto de vieiras, mejillones y almejas con lactonesa de ajo negro

**Pulpo español con papa** **USD 50**  
Salsa romesco, pimentón De la Vera, brotes de cilantro fresco

## **SUSHI** 8 piezas

**Roll de salmón** **USD 24**

**Roll de langostino panko** **USD 24**

**Roll vegetariano** **USD 22**

**Sashimi** **USD 26**  
de salmón o pesca blanca con lactonesa de sésamo

**Nigiri de salmón o pesca blanca** **USD 28**

## **SWEET**

**Creme Brûlée de pistachos** **USD 14**  
Con garrapiñada de pistachos, pimienta rosa y quenelle de chocolate con frambuesas

**Entremet cítrico** **USD 15**  
Cítricos, base crocante, biscuit de maracuyá, mousse de limón y compota de limón y mandarina

**Café** **USD 15**  
Financier, ganache y mousse de café

**Rosa Pasión** **USD 15**  
Red Velvet, mousse y crema de frambuesa y compota de frutos rojos

**Macaron de chocolate** **USD 17**  
Relleno de ganache de chocolate caramelizado al 40% con dulce de leche y cremoso salado

## **BEBIDAS S/ALCOHOL**

**Agua Mineralizada** **USD 6**

**Refrescos** **USD 6**

**Limonada Jugo de limón y menta** **USD 10**

**Red Bull** **USD 10**

# CAFETERÍA

Espresso	<b>USD 6</b>
Espresso cortado	<b>USD 6</b>
Espresso doble	<b>USD 9</b>
Café con leche	<b>USD 6</b>
Cappuccino	<b>USD 7</b>
Con leche vegetal adicional	<b>USD 2</b>

En la mitología persa, **HUMA** es un ave que sobrevuela las alturas celestiales, derramando virtudes sobre quienes se posa. Es un ave **compasiva y poderosa**. Guarda similitudes con el ave Phoenix, resurgiendo de sus cenizas.

El sólo hecho de captar un vistazo o incluso su sombra, implica que esa persona tendrá **un futuro auspicioso**. HUMA es símbolo del **Renacer**, de la **Fuerza**, de la **Buena Fortuna**.

**HUMA** es nuestra inspiración para resurgir y ofrecerte la mejor versión de nosotros mismos.

