

• ENTRANTES •

Frios: embriagados por los distintos humos

Lascas de jamón ibérico 100% con pan de cristal a la brasa con aceite de cecina y concasse de cherries.	22.00	🔥
Tomate azul laminado con tierra de cecina ahumada de León, encurtidos de cebolla dulce, polvo de Grana Padano y flores.	9.90	🍷
Escalivada artesana asada en nuestra brasa, crema de ajos asados, mojama picante y aceite de pimentón con siracha.	14.50	🍷
"Ensaladilla HUMO" con pulpo a la brasa, emulsión de piparras vascas, y guisantes crujientes.	10.50	🔥🍷🍷
Snack de micuit de pato a la llama, con membrillo y salsa de cebolla caramelizada tostada a la brasa con nueces.	8.90	🔥

Calientes: la madera quemada le impregna todo

Selección de croquetas ahumadas:	6.00/12.00
· CHULETA DE VACA con mahonesa de pimentón.	
· BOLETUS Y TRUFA con crema de trufa.	
· IBÉRICO con mahonesa de ibérico y chips de alcachofa.	🔥🍷🍷🍷
Huevos en dos cocciones sobre nido de patata paja y espuma de patata con panceta ahumada crujiente y crema de trufa.	11.50



• ARROCES •

ARROCES A LA BRASA DE CARBÓN Y LEÑA, LUMBRE, TIZÓN Y ASCUAS

Jarrete de ternasco de Aragón IGP su chilindrón y mahonesa de ajos de Ricla.	16.00/pax
Alones de Pato en Confit con española de grosellas, ali-oli de manzana ácida y puerros asados.	14.00/pax
Arroz de txuleta con setas confitadas y mahonesa de romero.	18.00/pax

Los arroces no contienen alérgenos, sólo las salsas adicionales contienen huevo. Comuniquen su intolerancia al personal de HUMO, sólo les tomaremos nota.

Nuestros arroces están elaborados con Arroz Brazal Nuovo Maratelli, con sello de calidad diferenciada del Gobierno de Aragón.

• CARNES •

DESDE LO MÁS PROFUNDO DE LAS BRASAS

Coulant de carrilleras de cebón de Teruel guisadas en su salsa de chocolate, saiteado de trigo y boniato asado.	13.50	🔥
Magret de pato a la brasa sobre parmentier de remolacha.	12.90	🔥
Chateaubriand de solomillo y bearnesa de pistacho.	20.50	🔥🍷
Entrecote Premium De 300 gramos.	19.90	
Chuleta de lomo bajo De Terra Gallega Aa.	31.90	
Chuletón BAZKALEKU Selección HUMO.	64.00	
Chuletón TERRA GALLEGA AA	SM	
TOMAHAWK De BUEY.	SM	



GUARNICIONES A ELEGIR - (RACIONES PARA 2 PAX)

Mazorcas a la brasa con mantequilla de hierbas.	5.00	🔥
Pimientos de padrón con escamas de sal	3.50	
Papas smash	4.00	

• POSTRES •

A NADIE LE AMARGA UN DULCE

Tarta de queso de quesos ahumados y aroma de brasas.	7.00	🔥🍷
Sorbete de melón con ginebra.	5.00	🍷
Tatin de manzanas asadas y crema de vainilla con caramelo de feria a nuestra manera.	7.50	🔥🍷🍷
Semifrio de melocotones de Calanda DOP ahumados con crema de yogurt.	7.00	🔥🍷

• BODEGA •

TINTOS

Viñas del Vero SOMONTANO	3.00 14.00
La Miranda de Secastilla SOMONTANO	20.00
VDV Gran Vos Reserva SOMONTANO	29.00
Care Sobre Lias CARIÑENA	3.00 14.00
Care Cariñena Nativa CARIÑENA	17.00
Care Bancales CARIÑENA	23.00
Care Finca Marimú CARIÑENA	23.00
Borsao Selección CAMPO DE BORJA	3.00 14.00
Borsao Bole CAMPO DE BORJA	17.00
Borsao Zarihs Syrah CAMPO DE BORJA	23.00
Borsao Tres Picos CAMPO DE BORJA	25.00
Reyes de Aragón Garnacha Fina CALATAYUD	14.00
Langa Classic Garnacha Centenaria CALATAYUD	18.00
Beronia Crianza RIOJA	3.60 18.00
Ramón Bilbao Crianza RIOJA	18.00
Campillo Crianza RIOJA	23.00
Muga Crianza RIOJA	31.00
Viña Tondonia Reserva RIOJA	50.00
Martín Berdugo Barrica RIBERA DEL DUERO	17.00
Finca Resalzo RIBERA DEL DUERO	20.00
Hito CEPA/21 RIBERA DEL DUERO	23.00
Emilio Moro RIBERA DEL DUERO	31.00
Tr3smaro RIBERA DEL DUERO	45.00

ROSADOS

Viñas del Vero SOMONTANO	3.00 14.00
Care CARIÑENA	14.00
Borsao Selección CAMPO DE BORJA	14.00

BLANCOS

Viñas del Vero SOMONTANO	3.00 14.00
Viñas del Vero Chardonnay SOMONTANO	3.50 17.00
Viñas del Vero Gewürztraminer SOMONTANO	20.50
Care Sobre Lias CARIÑENA	3.00 14.00
Care Garnacha Blanca Nativa CARIÑENA	17.00
Borsao Selección CAMPO DE BORJA	3.00 14.00
Carrasviñas Verdejo RUEDA	15.50
Beronia Verdejo RUEDA	17.00
Fragantina N55 Moscatel V.T. CASTILLA	16.00
Mara Martín Godello MONTERREI	20.00
Martín Codax Albariño RIAS BAIXAS	23.00

CAVAS, CHAMPAGNES Y OTROS

Reyes de Aragón Brut Reserva	17.00
"El Casto" CAVA	
Reyes de Aragón Reserva Brut Nature CAVA	24.00
Mumm Courdon Rouge CHAMPAGNE	58.00



Precios con IVA incluido - Prices Taxes included - Pre Taxes included

humo

steakhouse

www.humo-steakhouse.es

Todos los precios de la carta están representados en euros.