



## ENTRADAS

<b>Ceviche Costeño de Chicharrón</b>	<b>\$36.000</b>
Crujiente y delicioso chicharrón servido con plátano maduro, cebolla en pluma, cilantro y suero costeño.	
<b>Mozzarella de la Casa</b>	<b>\$32.000</b>
Como entrada o para finalizar, rellena de queso cremoso, dip de morrones ahumados y pan baguette.	
<b>Croquetas de Morcilla</b>	<b>\$35.000</b>
Caliente y fresca morcilla en preparación de la casa acompañada de papa, arepa y hogao.	
<b>Chorizo Artesanal</b>	<b>\$34.000</b>
Tradicional chorizo paisa, preparación de la casa con miel de caña, acompañado de papa, arepa y hogao.	
<b>Tacos de Puerco</b>	<b>\$31.000</b>
Bondiola de cerdo deshebrada, piña ahumada picante, cebolla en pluma, servida en tortilla nixtamalizada x 3.	
<b>Tacos de Pecho</b>	<b>\$31.000</b>
Pecho de res deshebrado piña ahumada picante, cebolla en pluma, servida en tortilla nixtamalizada x 3.	
<b>Tacos de Costeño</b>	<b>\$37.000</b>
Ceviche de chicharrón costeño servido en tortilla nixtamalizada x 3.	
<b>Chicharrones</b>	<b>\$33.000</b>
Crujiente y delicioso chicharon acompañado de papa, arepa y hogao.	
<b>Choripán</b>	<b>\$34.000</b>
Chorizo artesanal de la casa, pan de miga blanca, queso crema y chimichurri.	

## FUERTES

<b>Costillas Ahumadas</b>	<b>\$56.000</b>
Costilla de cerdo ahumada por 16 horas, terminada con salsa barbacoa de la casa, acompañado de papa de la región, piña ahumada picante y ensalada fresca.	
<b>Costilla Bronto</b>	<b>\$56.000</b>
Corte suave de costilla con lomo ahumado por 16 horas, servido con chicharrones crocantes y salsa barbacoa, acompañado de papa de la región, piña ahumada picante y ensalada fresca.	
<b>Baby Beef Champiñón y Tocineta</b>	<b>\$63.000</b>
Solomito fino de res en corte abierto servido en salsa de champiñones con tocineta ahumada, acompañado de pasta fetuccini al burro y ensalada fresca de la casa.	
<b>Baby Beef Queso Azul</b>	<b>\$63.000</b>
Solomito fino de res en corte abierto servido en salsa de queso azul, acompañado de pasta fetuccini al burro y ensalada fresca de la casa.	
<b>Pecho de Res al Horno</b>	<b>\$55.000</b>
Horneado durante 12 horas en cocción lenta, cortado en lonjas y servido con salsa barbacoa de la casa, acompañado de papa de la región, piña ahumada picante y ensalada fresca.	
<b>Morrillo en Salsa Oscura</b>	<b>\$56.000</b>
Famoso corte de res preparado en cocción lenta finalizado en la parrilla, servido con salsa demiglace y acompañado de papa de la región, y ensalada fresca.	
<b>Estofado Cazador</b>	<b>\$56.000</b>
Lomo ancho estofado por 8 horas con tocineta ahumada, chorizo, papa nativa, huevo pochado y arroz blanco.	
<b>Pollo Poblano</b>	<b>\$52.000</b>
Pollo ahumado en cama de mix asiática, tortilla nixtamalizada crocante, queso Cotija, mole oscuro y crema.	
<b>Mixto Ahumado</b>	<b>\$59.000</b>
Para los que quieren probar los diferentes sabores ahumados pollo, morrillo y costilla acompañado de papa de la región, piña ahumada picante y ensalada fresca.	
<b>Salmón Ahumado</b>	<b>\$63.000</b>
Ahumado durante 4 horas terminado con mantequilla cítrica, acompañado de papa de la región, piña ahumada picante y ensalada fresca.	
<b>Filete de Congrio</b>	<b>\$52.000</b>
Filete de pescado apanado en queso parmesano, tártara casera acompañado de papa de la región y ensalada fresca.	
<b>Sopa de Lasagna</b>	<b>\$49.000</b>
Sopa a base de tomates frescos acompañado de una quenele de queso crema, parmesano, hojas frescas de albahaca y crutones.	
<b>Cazuela de Mariscos</b>	<b>\$63.000</b>
Mixture de frutos del mar acompañado con arroz y patacón.	

## Ensalada Ana

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

Elige una de nuestras proteínas:

Pollo	\$43.000	Salmón	\$45.000
Lomo de res	\$45.000	Sin proteína	\$33.000

## ARROCES

<b>Cremoso De Mariscos</b>	<b>\$59.000</b>
Frutos del mar, arroz con curri amarillo, crema de coco, vino blanco, queso parmesano servido con cubos de maduro.	
<b>Cremoso De Cilantro</b>	<b>\$56.000</b>
Lomo saltado con cebollas moradas y tomates, arroz cremoso al cilantro y queso parmesano	

## ESPECIALIDADES AL CARBÓN

<b>New York Steak</b>	<b>\$57.500</b>
Corte extraído del lomo ancho de la res con jugosidad y estupendo sabor. Servido en cama de pure de papa nativa, finalizado con demiglace, acompañado de vegetales rosty y papas de la región.	
<b>Rib Eye</b>	<b>\$57.500</b>
Filete de ternera con gran sabor y textura, acompañado de vegetales rosty y papas de la región.	
<b>Filet Mingón</b>	<b>\$63.000</b>
2 medallones de lomo fino de res albardados en tocineta, servidos en una salsa de morrones asados y salsa de champiñones con tocineta ahumada, acompañado de vegetales rosty y papas de la región.	
<b>Churrasco</b>	<b>\$55.000</b>
Corte de chata en todos sus jugos (corte mariposa), acompañado de vegetales rosty y papas de la región.	
<b>Lomo de Cerdo Barbacoa</b>	<b>\$56.000</b>
Lomo Gratinado con salsa barbacoa, acompañado de vegetales rosty y papas de la región.	
<b>Lomo de Cerdo Hawaiano</b>	<b>\$56.000</b>
Lomo Gratinado, piña caramelizada y tocineta, servido con ensalada de col y papas de la región.	
<b>Pollo Parrilla</b>	<b>\$52.000</b>
Pierna pernil y pechuga deshuesada asado sobre su piel y marinado en salsa orgánica.	
<b>Mixto Parrilla</b>	<b>\$59.000</b>
Pollo deshuesado, chata de res y lomo de cerdo, acompañado de vegetales rosty y papas de la región.	

## VEGETARIANO

<b>Bowl Vegetariano</b>	\$39.000
Maíz tierno salteado, vegetales grillados, papa nativa, queso fresco rallado, picó de gallo, lechugas asiáticas frescas.	
<b>Vegetales Grillados</b>	\$33.000
Variedad de vegetales de la región grillados directamente al carbón con aceite de oliva, vino blanco, orégano y soja.	
<b>Ensalada De Temporada</b>	\$33.000
Variedad de lechugas asiáticas con vegetales frescos de la región, tomates cherry y vinagreta de la casa.	

## MENÚ INFANTIL

ACOMPÑADOS DE PAPA DE LA REGIÓN

<b>Nuggets De Pollo</b>	\$39.000
Pechuga de pollo apanada en queso parmesano.	
<b>Chicken Cheese Burguer</b>	\$35.000
Hamburguesa de pollo apanada en queso parmesano servida en pan brioche y mayonesa de la casa.	
<b>Baby Junior</b>	\$41.000
Corte de solomito de res a la parrilla.	
<b>Pollo Jr</b>	\$37.000
Pechuga de pollo preparada al carbón con papa y salsa de tomate.	
<b>Fetuccini Carbonara</b>	\$39.000
Bañado salsa carbonara, parmesano y tostadas de pan.	

## MENÚ PARA TUS MASCOTAS (HUMO-DOGS)

<b>Gourmet de huellas</b>	\$25.000
Mix de zanahoria, trozos de Pollo y avena, aderezado con mucho amor sin condimentos, sin conservantes y sin sal.	
<b>Delicias de patitas</b>	\$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.	

## BEBIDAS

### LIMONADAS

Limonada vino tinto	\$16.000
Limonada hierbabuena	\$15.000
Limonada Soda Biche	\$15.000

Limonada de coco	\$17.000
Limonada cerezada	\$17.000
Limonada natural	\$12.000
Tinto de verano	\$21.000
Limonada de liches	\$15.000
Limonada de sandía	\$15.000
Calimochó: (Tinto, Rosado, Blanco)	\$19.000
<b>Jugos Naturales en Agua:</b> (Lulo, feijoa, maracuyá, mango, fresa, mora, frutos rojos, frutos amarillos)	\$13.000
Jugos naturales en leche	\$14.000
Gaseosa: (Cuatro, Spray, Kola Romana, Ginger, Coca-cola, Coca-cola Zero, Colombiana)	\$10.000
Agua con gas/Agua sin gas	\$10.000
Té hatsu: (Rojo, amarillo, azul, blanco, morado)	\$12.000
Sodas italianas (Frutos rojos, frutos amarillos)	\$15.000

## CERVEZAS

<b>NACIONALES:</b>	<b>IMPORTADAS:</b>
Club Colombia \$12.000	Stella Artois \$14.000
(Dorada, Roja, Negra, Temporada)	Corona \$14.000
	Corona cero \$14.000
	Sol \$13.000
	Heineken \$13.000
<b>ARTESANALES:</b>	
BBC: Rose, Cajicá miel, Temporada	\$14.000
Tres cordilleras: Mestiza Mulata Rosada	\$16.000
Michelada	\$19.000
Adición de Michelada	\$6.500



## Club Colombia

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.



Vino caliente (Copa)	\$26.000
Whisky ahumado (Tocineta ahumada y caramelo)	\$35.000
Ron ahumado (Tocineta ahumada y caramelo)	\$33.000
Tequila ahumada (Piña ahumada picante)	\$32.000

## 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 Tinto Ramon Bilbao Crianza	\$190.000
Vino Tinto Entrecote	\$165.000
Recomendado de la casa para maridar carnes	
Vino Tinto La Celia Malbec	\$155.000
Vino Jp. Chenet Merlot Espumoso	\$130.000
Vino Tinto Trapiche Merlot Varietal	\$130.000
Vino Tinto Yellow Tail Shiraz Gold - Berliner Wine Trhophy (2012)	\$130.000
Vino Rosado Piccini Lambrusco	\$123.000
Vino Rosado Tarapacá Varietal	\$123.000
Finca Las Moras Blanco Sauvignon	\$119.000
Finca Las Moras Tinto Malbec	\$119.000
Finca Las Moras Rosado Shyrh	\$119.000
Vino rosado de sabor frutal y paladar ligero	
Tarapaca Cabernet Sauvignon	\$119.000
Tarapacá Merlot	\$119.000
Vino Santa Carolina Blanco Reserva	\$115.000

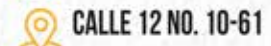
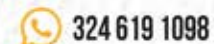
## DISLICORES

SINCE 1971

DISLICORES TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986. PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS. LEY 124 DE 1994. LOS GRADOS ALCOHOLÍMETROS VARIAN SEGÚN LA REFERENCIA DEL PRODUCTO, VÉASE LA ETIQUETA.

## BEBIDAS CALIENTES

Café	\$5.500
Latte	\$6.500
Capuchino	\$8.500
Chocolate	\$7.500
Aromáticas Frutos Rojos	\$8.500
Frutos Amarillos	\$8.500



A MEDIA CALLE DE LA PLAZA PRINCIPAL

• 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 \$31. K  
8 PORCIONES DE PALMITOS TEMPURA  
RELLENOS DE QUESO CREMA,  
ACOMPAÑADOS DE SALSA TERIYAKI

---

## TEPPANYAKI

(PLATO CREADO POR EL CHEF  
EN LA PLANCHA EN VIVO)

### MIXTO \$39. k

ARROZ YAKIMESHI, LOMO DE RES, POLLO,  
LANGOSTINOS, CALAMARES Y VERDURA  
CALIENTE.

### MARINERO \$39. k

ARROZ YAKIMESHI, PESCADO BLANCO,  
PALMITOS DE CANGREJO, LANGOSTINOS  
Y CALAMARES.

### TIERRA \$36. k

PARA LOS AMANTES DE LA CARNE.  
ARROZ YAKIMESHI, LOMO DE RES, LOMO  
DE CERDO, POLLO Y VERDURA CALIENTE.

### VEGETARIANO \$34. k

ARROZ YAKIMESHI, VERDURA CALIENTE  
Y CHIPS DE PAPA.

## PAD THAI

(PLATO CREADO POR EL CHEF A BASE DE  
PASTA RAMEN CON VEGETALES EN JULIANAS)

### MIXTO \$39. k

POLLO, LOMO DE RES, LANGOSTINOS,  
CALAMARES Y SALSA DE LA CASA.

### MARINERO \$41. k

LANGOSTINOS, CALAMARES, PESCADO  
BLANCO, PALMITO Y SALSA DE LA CASA.

### TIERRA \$36.k

LOMO DE CERDO, LOMO DE RES, POLLO  
Y SALSA DE LA CASA.

### VEGETARIANO \$34.k

PASTA RAMEN, VEGETALES EN JULIANAS,  
BRÓCOLI Y SALSA DE LA CASA.

### ARROZ CANTONES \$39. k

PLATO A BASE DE ARROZ, VEGETALES  
SALTEADOS, HUEVO, POLLO, LOMO DE RES,  
LOMO DE CERDO, SALSA SOYA Y TERIYAKI.

### ARROZ THAI \$41. k

PLATO A BASE DE ARROZ, VEGETALES  
SALTEADOS, HUEVO LANGOSTINOS,  
CALAMARES, PALMITOS, SALSA SOYA Y TERIYAKI.

## SUSHI

PHILADELPHIA \$28. k  
SALMON FRESCO, QUESO CREMA,  
AGUACATE CUBIERTO EN AJONJOLÍ.

PHILADELPHIA SWEET PEPPER \$32. K  
SALMON FRESCO, QUESO CREMA, DIP DE  
PIMENTÓN AHUMADO CUBIERTO EN AJONJOLÍ.

CALIFORNIA \$27. k  
KANIKAMA, PEPINO, AGUACATE,  
MAYONESA CUBIERTO DE MASAGO.

OJO DE TIGRE \$34. k  
SALMÓN, ATÚN, PALMITOS TEMPURA,  
MASAGO CUBIERTO EN AJONJOLÍ.

SALMÓN SKIN \$27. k  
PIEL DE SALMÓN CRUNCHY,  
QUESO CREMA, AGUACATE.

FLORIDA LANGOSTINO \$28. k  
LANGOSTINOS EN TEMPURA, QUESO  
CREMA, MANGO CUBIERTO EN TEMPURA.

FLORIDA SALMÓN \$31. k  
SALMON TEMPURA, QUESO CREMA,  
AGUACATE CUBIERTO EN TEMPURA.

FLORIDA TILAPIA \$28. k  
TILAPIA TEMPURA, QUESO CREMA,  
AGUACATE CUBIERTO EN TEMPURA.

CARIBE ROLL \$27. K  
PALMITO TEMPURA, QUESO CREMA  
CUBIERTO EN PLÁTANO Y AGUACATE.

SPACY TUNA \$30. k  
ATÚN FRESCO, PEPINO, AGUACATE,  
SALSA DINAMITA.

EBI TEMPURA \$29. k  
LANGOSTINOS EN TEMPURA,  
MAYONESA, AGUACATE.

EBI SAKI \$31. k  
LANGOSTINOS EN TEMPURA,  
QUESO CREMA, AGUACATE, CUBIERTO  
EN SALSA DINAMITA Y KANIKAMA.

EBI SALMÓN \$31. k  
SALMÓN TEMPURA, QUESO CREMA,  
AGUACATE CUBIERTO EN SALMÓN FRESCO.

PERÚ MAKI \$31. k  
PALMITO TEMPURA, QUESO CREMA,  
AGUACATE, TILAPIA FRESCA, BAÑADO  
EN SALSA DE CANICHE PICANTE.

ROCK AND ROLL \$31. k  
LANGOSTINO TEMPURA, AGUACATE,  
QUESO CREMA CUBIERTO DE MERMELADA  
DE MORRONES.


EBI TERIYAKI \$31. k  
LANGOSTINO TEMPURA, SALSA  
TERIYAKI CORONADOS CON KANIKAMA.


URAMAKI \$31. k  
LANGOSTINO TEMPURA, QUESO  
CREMA, AGUACATE CUBIERTO EN MASAGO.

NIGIRIS x 3 und  
NIGIRI DE SALMÓN \$28. K  
NIGIRI DE ATÚN \$28. K  
NIGIRI DE TILAPIA \$26. K

 HUMOBENDI

 324 619 1098

 HUMOBENDITO

 Calle 12 No. 10-61  
A media calle de  
la plaza principal

Instagram HUMOBENDI

Facebook HUMOBENDITO

WhatsApp 324 619 1098



**PULLED PORK** CERDO DESHEBRADO A LA BARBACOA, SERVIDO CON ENSALADA DE COL Y PAN ARTESANAL TIPO BRIOCHE.

TRADICIONAL \$22.5  
CON QUESO \$24.5

TOCINETA AHUMADA CON QUESO \$26.5

MIXTO \$31  
CON PULLED PORK, BRISKET GRILLED, DOBLE PORCIÓN DE QUESO, TOCINETA Y ENSALADA DE COL.

**BRISKET GRILLED** PECHO DE RES AHUMADO A BAJA TEMPERATURA DESHEBRADO SERVIDO CON ENSALADA DE COL Y PAN ARTESANAL TIPO BRIOCHE.

TRADICIONAL \$22.5  
CON QUESO \$24.5

TOCINETA AHUMADA CON QUESO \$26.5

MIXTO \$31  
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 \$22.5 CON PECHUGA DE POLLO

CERDO DESHEBRADO \$26.5  
CON PULLED PORK.

CARNE \$24.5 CON CARNE DE RES.

TRIPLE \$31 CON TRES PROTEÍNAS

MIXTA \$29  
CON DOS PROTEÍNAS.

**PERRAS**

SALCHICHA PREMIUM, PAN ARTESANAL, PAPA CABELLO DE ÁNGEL, QUESO RAYADO Y SALSAS.

NOBLE \$15.5

TOCINETA \$17.5  
CON TOCINETA AHUMADA.

URABEÑA \$19.5  
CON QUESO CREMA Y PLATANOS MADUROS.

BRAVA \$21  
DOBLE SALCHICHA.

HUMO EXPRESS \$17.5  
CON PULLED PORK.

**ADICIONES**

TOCINO \$7

PAPAS \$9

QUESO \$7

CARNE \$12.5

PIÑA \$7

**SALCHIPAPAS SENCILLO \$21** PAPA DE LA REGIÓN, SALCHICHA PREMIUM EN CAMA DE LECHUGAS Y QUESO FRESCO RAYADO.

POLLO (PECHUGA DE POLLO) \$26.5  
CARNE (LOMO DE RES) \$26.5  
TRIPLE (POLLO, RES, CERDO) \$35.5

OPCIONAL: QUESO CHEDDAR \$6.5

**AMERICAN CHEESE \$27** PAPA DE LA REGIÓN, SALCHICHA PREMIUM EN CAMA DE LECHUGAS Y QUESO CHEDDAR FUNDIDO

**HAMBURGUESAS**

BASE DE PAN BRIOCHE, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA ENCURTIDA.

AMERICANA \$26.5  
QUESO TIPO CHEDDAR MAS TOCINETA.

AMERICANA \$28.5  
CON PIÑA

ARGENTINA \$26.5  
CON QUESO FRESCO, SALSA DE PIMIENTOS ASADOS, TOMATES Y OLIVAS.

CHICKEN BURGER \$26.5  
PECHUGA DE POLLO APANADO CON MIEL MOSTAZA Y QUESO.

CHIMBA \$28.5  
QUESO FRESCO RAYADO, MERMELADA DE PIMENTÓN, TOCINETA.

CLÁSICA \$20.5  
CON QUESO \$22.5  
DOBLE \$30.5  
DOBLE CARNE, DOBLE QUESO.

COLOMBIANA \$26.5  
PAPAS CABELLO DE ÁNGEL, QUESO FRESCO RALLADO Y SALSA DE LA CASA.

COSTEÑA \$26.5  
TAJADA DE QUESO COSTEÑO A LA PLANCHA Y PIÑA CARAMELIZADA.

URABEÑA \$26.5  
QUESO FRESCO RALLADO PLATANOS MADUROS CROCANTES.

MIXTA \$30.5  
CARNE, POLLO Y QUESO.

Calle 12 No. 10-61  
A media calle de la plaza principal

