

Pertenece a:

**24**

---

**a b a s t o**

## Horario abasto Usaquén

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Abre</b>	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	8:00 a.m.	8:00 a.m.
<b>Cierra</b>	4:00 p.m.	10:00 p.m.	10:00 p.m.	10:00 p.m.	10:00 p.m.	10:00 p.m.	4:30 p.m.

## Horario abasto Quinta Camacho

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Abre</b>	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	7:00 a.m.	8:00 a.m.	8:00 a.m.
<b>Cierra</b>	4:00 p.m.	4:00 p.m.	4:00 p.m.	4:00 p.m.	4:00 p.m.	4:30 p.m.	4:30 p.m.

## Tablas de multiplicar

$1 \times 0 = 0$	$2 \times 0 = 0$	$3 \times 0 = 0$	$4 \times 0 = 0$	$5 \times 0 = 0$	$6 \times 0 = 0$
$1 \times 1 = 1$	$2 \times 1 = 2$	$3 \times 1 = 3$	$4 \times 1 = 4$	$5 \times 1 = 5$	$6 \times 1 = 6$
$1 \times 2 = 2$	$2 \times 2 = 4$	$3 \times 2 = 6$	$4 \times 2 = 8$	$5 \times 2 = 10$	$6 \times 2 = 12$
$1 \times 3 = 3$	$2 \times 3 = 6$	$3 \times 3 = 9$	$4 \times 3 = 12$	$5 \times 3 = 15$	$6 \times 3 = 18$
$1 \times 4 = 4$	$2 \times 4 = 8$	$3 \times 4 = 12$	$4 \times 4 = 16$	$5 \times 4 = 20$	$6 \times 4 = 24$
$1 \times 5 = 5$	$2 \times 5 = 10$	$3 \times 5 = 15$	$4 \times 5 = 20$	$5 \times 5 = 25$	$6 \times 5 = 30$
$1 \times 6 = 6$	$2 \times 6 = 12$	$3 \times 6 = 18$	$4 \times 6 = 24$	$5 \times 6 = 30$	$6 \times 6 = 36$
$1 \times 7 = 7$	$2 \times 7 = 14$	$3 \times 7 = 21$	$4 \times 7 = 28$	$5 \times 7 = 35$	$6 \times 7 = 42$
$1 \times 8 = 8$	$2 \times 8 = 16$	$3 \times 8 = 24$	$4 \times 8 = 32$	$5 \times 8 = 40$	$6 \times 8 = 48$
$1 \times 9 = 9$	$2 \times 9 = 18$	$3 \times 9 = 27$	$4 \times 9 = 36$	$5 \times 9 = 45$	$6 \times 9 = 54$
$1 \times 10 = 10$	$2 \times 10 = 20$	$3 \times 10 = 30$	$4 \times 10 = 40$	$5 \times 10 = 50$	$6 \times 10 = 60$
$1 \times 11 = 11$	$2 \times 11 = 22$	$3 \times 11 = 33$	$4 \times 11 = 44$	$5 \times 11 = 55$	$6 \times 11 = 66$
$1 \times 12 = 12$	$2 \times 12 = 24$	$3 \times 12 = 36$	$4 \times 12 = 48$	$5 \times 12 = 60$	$6 \times 12 = 72$
$7 \times 0 = 0$	$8 \times 0 = 0$	$9 \times 0 = 0$	$10 \times 0 = 0$	$11 \times 0 = 0$	$12 \times 0 = 0$
$7 \times 1 = 7$	$8 \times 1 = 8$	$9 \times 1 = 9$	$10 \times 1 = 10$	$11 \times 1 = 11$	$12 \times 1 = 12$
$7 \times 2 = 14$	$8 \times 2 = 16$	$9 \times 2 = 18$	$10 \times 2 = 20$	$11 \times 2 = 22$	$12 \times 2 = 24$
$7 \times 3 = 21$	$8 \times 3 = 24$	$9 \times 3 = 27$	$10 \times 3 = 30$	$11 \times 3 = 33$	$12 \times 3 = 36$
$7 \times 4 = 28$	$8 \times 4 = 32$	$9 \times 4 = 36$	$10 \times 4 = 40$	$11 \times 4 = 44$	$12 \times 4 = 48$
$7 \times 5 = 35$	$8 \times 5 = 40$	$9 \times 5 = 45$	$10 \times 5 = 50$	$11 \times 5 = 55$	$12 \times 5 = 60$
$7 \times 6 = 42$	$8 \times 6 = 48$	$9 \times 6 = 54$	$10 \times 6 = 60$	$11 \times 6 = 66$	$12 \times 6 = 72$
$7 \times 7 = 49$	$8 \times 7 = 56$	$9 \times 7 = 63$	$10 \times 7 = 70$	$11 \times 7 = 77$	$12 \times 7 = 84$
$7 \times 8 = 56$	$8 \times 8 = 64$	$9 \times 8 = 72$	$10 \times 8 = 80$	$11 \times 8 = 88$	$12 \times 8 = 96$
$7 \times 9 = 63$	$8 \times 9 = 72$	$9 \times 9 = 81$	$10 \times 9 = 90$	$11 \times 9 = 99$	$12 \times 9 = 108$
$7 \times 10 = 70$	$8 \times 10 = 80$	$9 \times 10 = 90$	$10 \times 10 = 100$	$11 \times 10 = 110$	$12 \times 10 = 120$
$7 \times 11 = 77$	$8 \times 11 = 88$	$9 \times 11 = 99$	$10 \times 11 = 110$	$11 \times 11 = 121$	$12 \times 11 = 132$
$7 \times 12 = 84$	$8 \times 12 = 96$	$9 \times 12 = 108$	$10 \times 12 = 120$	$11 \times 12 = 132$	$12 \times 12 = 144$

# a b a s t o

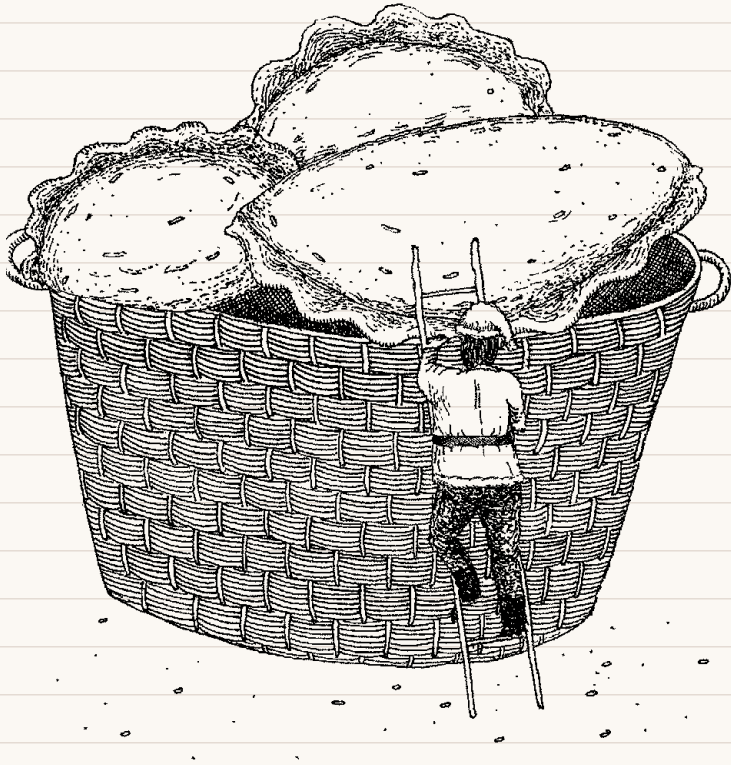
<b>Desayunos</b> .....	3
<b>Entradas</b> .....	7
<b>Sopas</b> .....	9
<b>Ensaladas</b> .....	9
<b>Platos Principales</b> .....	11
<b>Sánduches</b> .....	15
<b>Bebidas</b> .....	17
<b>Postres</b> .....	19
<b>Licores</b> .....	21
<b>La Despensa</b> .....	24



## DOMICILIOS

Usaquen. 3158715220

Quinta Camacho. 3203947311





# Desayunos

### Bowl de açai

Batido de açai, granola de la casa y frutas frescas. **22.900**

### Ensalada de frutas **17.800**

### Granola abasto **25.800**

### Pancakes de Avena

Servidos con banano, fresas, arándanos y miel. (x2) **16.900** (x3) **21.900**

### Tostada francesa en pan de maíz

Con fresa y arándanos **21.500**

---

### Caldo de papa

Consomé de papa y cilantro. **11.900**

\* Con adición de huevo. **13.500**

\* Con carne de res desmechada. **21.900**

### Sopa de pescado del pacífico

Con calamar, pescado blanco en leche de coco y hierbas de la azotea. **37.500**

\*1/2 sopa de pescado del pacífico **20.500**

### Chilaquiles

Totopos de maíz, salsa roja, huevo frito, queso campesino, cebolla roja, trozos de aguacate y suero costeño. **27.200**

\* Con pollo o chorizo. **30.900**

### Tostada de aguacate y huevo

En pan de centeno a la parrilla con rebanadas de aguacate, cilantro orgánico, aceite de oliva y sal marina. **20.900**

### Calentado abasto

Arroz con frijolitos, pollo, chorizo santarrosano, papa, plátano maduro y huevo frito. **31.500**

### Quesadillas de huevo

En tortillas con queso mozzarella, acompañadas de pico de gallo y salsa chipotle. **25.800**

### Nuestro bistec a caballo

Carne desmechada y hogao sobre arepa blanca y dos huevos fritos. **29.900**



### Sánduche de tocineta

En pan brioche con tocineta artesanal, queso Paipa y huevo frito. 29.500

### Carimañolas de queso (x3)

De masa crocante de yuca, rellenas de queso costeño con ají atomatado. 16.900

### Empanadas paisas con ají de lulo (x10)

De masa de maíz, rellenas de papa y hogao. 21.900

### Chorizo de Santa Rosa de Cabal (x2)

A la parrilla y arepa de queso. 23.900

### Huevos

#### Migas

Revueltos con migas de arepa y hogao. 19.400

#### Sobre arepa de mote

Dos huevos fritos, queso campesino y chorizo santarrosano. 28.900

#### Rancheros

Dos huevos fritos sobre tortillas de maíz, salsa roja, aguacate, fríjol refrito y queso fresco. 28.900

#### Fritos o revueltos

\* Con tocineta. 18.900

\* Con cebolla y tomate. 17.900

#### Estrellados

Con chorizo santarrosano, papa y salsa de tomates asados. 28.900

#### En cazuela de barro

Con tomate, albahaca y queso Paipa. 28.400

#### Huevos al horno

Con champiñones salteados, espinaca, pimentón y finalizados con salsa de tomates asados. 29.900

Elige el maridaje perfecto para tu desayuno en la sección de bebidas:  
Jugos, Cafés, Mimosa.



## Arepas

### Arepa de mote

Con queso campesino  
y hogao. **13.500**

### Arepa blanca

Con mantequilla y queso  
campesino. **11.900**

### Arepa de huevo

La clásica del Caribe con suero costeño  
y queso costeño. **13.900**

\* Con carne desmechada y hogao. **14.900**

\* Con queso, carne desmechada  
y hogao. **15.900**

### Arepa guajira

De maíz blanco y queso costeño. **10.900**

### Arepa de quinua

Con mantequilla y queso  
campesino. **10.900**

### Arepa de choclo

Hecha en casa de maíz tierno con queso  
mozzarella y suero costeño. **22.900**

## Panes

### Canasta de panes

Pan de centeno de masa madre,  
pan de banano, mini almojábanas,  
mantequilla y mermelada.

\* Canasta **19.900**

\* Media canasta **11.900**

### Scones (x2)

Con mascarpone y mermelada  
abasto. **15.500**

### Pan de banano con nueces **6.900**







## Entradas

### Alcachofa a la parrilla

Con mayonesa de cubios encurtidos.

27.500

### Empanadas de maíz pelado (x4)

Rellenas de pollo, queso fresco y mole hecho en casa. 21.900

### Chorizo de Santa Rosa de Cabal (x2)

A la parrilla y arepa de queso. 23.900

### Carimañolas de queso (x3)

Masa crocante de yuca rellena de queso costeño con ají atomatado. 16.900

### Palmito fresco del Putumayo

Con aceite de oliva, sal marina y pimienta rosada de Villa de Leyva.

26.500

### Huevos estrellados

Con chorizo santarrosano, papa y salsa de tomates asados. 28.900

### Burrata

Con espárragos a la parrilla y tomatitos asados. 37.500

### Queso maduro de Ubaté

(Tipo brie), al horno. Con confitura de manzana Ana, uchuva y romero. 39.500

### Sartén de papa al horno

Con queso maduro con pimienta roja de la Calera. 27.900

### Coctel de camarón

Clásico coctel de camarón acompañado con patacones de colicero. 32.900

### Tostada de camarón (x2)

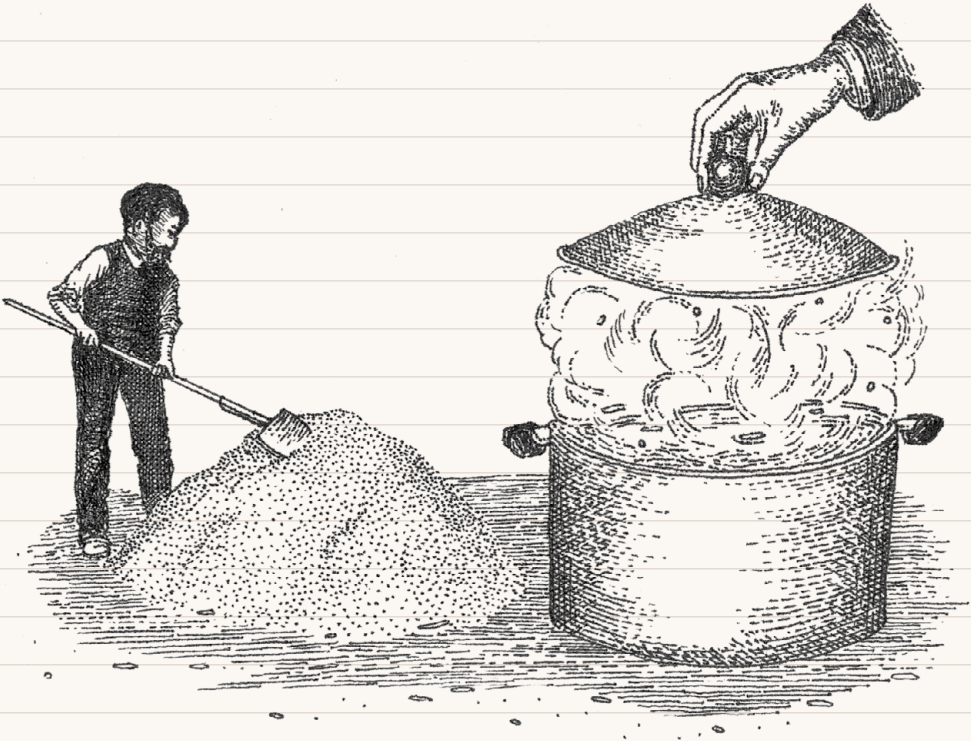
Camarones salteados sobre tortilla de maíz, salsa de aguacate y suero costeño. 28.900

### Carpaccio de remolacha

Con remolachas asadas, queso tipo feta, rúgula, vinagreta de naranja y pistachos. 29.500

### Empanadas paisas con ají de lulo (x10)

De masa de maíz, rellenas de papa y hogao. 21.900





## Sopas

### Sopa de zanahoria

Con queso de cabra y semillas de cilantro. **22.900**

### Sopa campesina

Con quinua, fríjol, vegetales y cilantro. **22.900**

### Sopa de tortilla de maíz

En caldo de pollo y tomates asados, cilantro, aguacate, queso campesino, pollo desmechado y aceite de chile guajillo. **29.800**

### Sopa de pescado del pacífico

Con calamar, pescado blanco en leche de coco y hierbas de la azotea. **37.500**  
\*1/2 sopa de pescado del pacífico **20.500**

## Ensaladas

### Verde

Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, palmito fresco, zanahorias, tomates y yacón con vinagreta de la casa. **24.500**

### Pavo

Pechuga de pavo del rotisserie, espinaca, palmito fresco, quinua, amaranto y mostaza antigua. **36.500**

### Quinua

Tomate cherry asado, habas, marañón, zapallo, hierbas frescas, vinagre de vino y aceite de oliva. **29.900**

### Bowl Abasto

Quinua, fríjol nativo, kale, aguacate, microlechugas, huevo, crutones de yuca y vinagreta de vinagre de cidra  
\* Con tofu a la parrilla **32.900**  
\* Con trucha ahumada **36.500**  
\* Con pollo **33.900**



Los platos de abasto se preparan con productos de alta calidad, cuidadosamente escogidos por nuestro equipo en su origen y en las granjas de nuestros proveedores, siguiendo recetas tradicionales colombianas y adaptaciones a los insumos locales.

Adiciones 9.300

\* Ensalada verde

\* papas

\* Puré de papa criolla

\* arroz con coco.



## Platos Principales

### Arroz caldoso de zapallo asado

Con hongos cremini salteados y tomillo. **37.900**

### Arroz caldoso con camarones

Con chile guajillo y aguacate. **46.900**

### Contramuslos de pollo al limón

Limón confitado, salvia y ensalada verde. **39.500**

### Pollo al chimichurri con sartén de papa o ensalada verde

Medio pollo deshuesado asado a la parrilla. **44.900**

### Filete de trucha de Santa Elena al horno

Con ensalada de acedera, papa y palmito del Putumayo con salsa tártara de cubio encurtido. **42.900**

### Camarones con achiote

Con un toque de leche de coco, arroz blanco y boronía. **46.900**

### Ñoquis de papa criolla

Con habas, espárragos, mantequilla con salvia y parmesano. **31.900**

### Pasta con vegetales

Pasta con vegetales asados con salsa de yogur griego y albahaca. **31.900**

\* Adición de pollo. **38.500**

### Estofado de cordero en cerveza rubia

Con puré de arracacha y vegetales. **51.900**

### Milanesa de cerdo

Con ensalada fresca de rúgula, quinua, tomate cherry y cebolla roja. **40.500**

### Corte de res a la parrilla

Acompañado de puré de papa criolla y chimichurri. **56.900**

\*Pregunta por nuestro corte especial del día.

### Asado de tira

Cocción lenta con especias típicas del Caribe con puré de yuca y platanitos. **58.900**

# abasto

## Especiales

### Pollos del campo

Pollos adobados y preparados  
en el momento en el rotisserie  
de nuestra casa

#### Pollo abasto

Marinado con sal marina  
de la Guajira y tomillo.

Servido con salsa  
chipotle y papa asada.

\*Entero. 76.900

\*1/2. 40.900

#### Pollo criollo

Marinado con una mezcla  
de especias criollas a base

de achiote. Servido con  
papas asadas y ají cremoso  
de pimientos topito.

\*Entero. 76.900

\*1/2. 40.900





## Pesca artesanal

---

Filete blanco de mar del  
pacífico colombiano y comprado  
directamente a pequeñas asociaciones  
de pescadores locales que se dedican  
a la pesca artesanal.

---

### **Pescado abasto**

Filete de pescado de mar al horno en papillote de  
hoja de bijao con guiso criollo. **56.900**

### **Encocado de mar**

Filete de pescado blanco en leche de coco artesanal,  
hierbas de la azotea y camarones en cazuela de  
barro, servido con arroz blanco y patacón. **59.900**

### **Pescado al horno**

Filete de pescado de mar con ensalada de mango,  
aguacate, cilantro y tomate cherry. **56.900**





# Sánduches

## Pavo

En pan de centeno, pechuga de pavo del rotisserie, tomate asado, rúgula y mostaza. **38.500**

## Roast beef

En pan de centeno con mostaza dijon y un toque de miel de roble. **38.500**

## Sánduche de posta cartagenera

En pan brioche artesanal con rúgula y aguacate. **37.500**

## Sánduche de sobrebarriga

En pan brioche artesanal con carne desmechada y huevo frito. **37.500**

## Hamburguesa abasto

Pan brioche, queso Paipa, cebolla encurtida, lechuga y tomate.

\* De res. **38.900**

\* De res con tocineta **42.900**

\* De Portobello. **35.900**

## Mini hamburguesa

Con queso mozzarella y chips de papa. **24.500**



El café abasto es seleccionado  
entre las mejores cosechas de  
pequeños caficultores colombianos



## Bebidas

### Cafés

Tinto 6.800

Espresso 6.800

Café latte 8.900

Latte almendras 12.500

Capuchino 8.900

\* En leche de almendras. 12.500

Macchiato 6.800

\* En leche de almendras. 8.200

Jarrita de leche de almendras  
hecha en casa 7.500

### Bebidas Calientes

Chocolate abasto

Elaborado con cacao de origen. 9.800

\* En leche de almendras. 13.500

Agua de panela 7.500

Aromática 6.500

Infusiones y tés de la casa 7.900

Té chai 9.800

### Bebidas frías

Jarra de agua abasto

Infusión de saúco, hierbabuena  
y limón. 20.500

Sodas hechas en casa

Bebidas gasificadas en nuestro bar, de  
corozo y maracuyá o gulupa y lulo. 10.600

Jugos

\* Uchuva, corozo, tamarindo, mango,  
lulo o de temporada. 9.200

\* Granadilla, mandarina o naranja. 11.000

Extractos

\* Extracto de zanahoria. 10.900

\* Extracto de zanahoria, manzana,  
jengibre y limón. 12.900

Limonada abasto

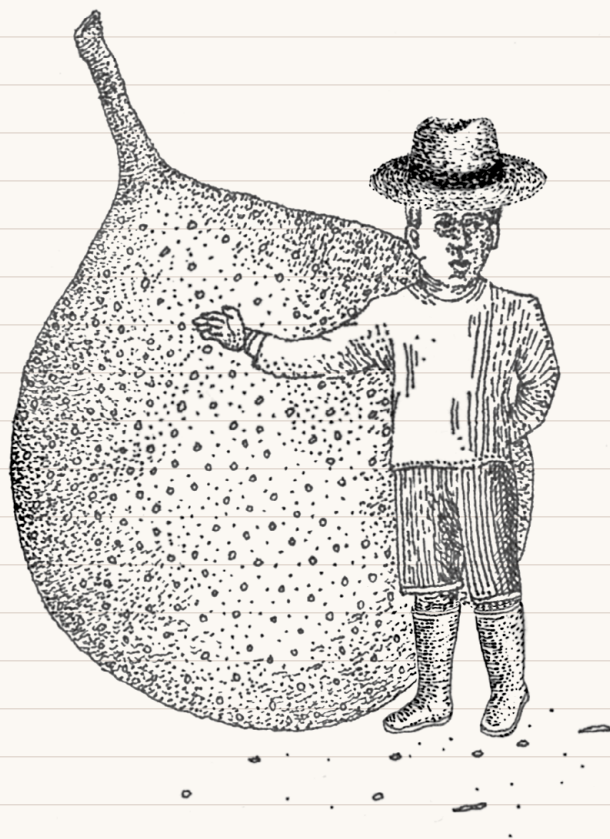
Con panela orgánica 7.900

Milo 11.900

Aguas 6.500

Gaseosas 7.900

Mimosa 18.900







## Postres

### Torta de almojábana

Con salsa de guayaba. 16.500

### Helado artesanal (x2 sabores)

Vainilla, chocolate,  
canela y flor de jamaica, limonaria  
y corozo. 11.900

### Torta de chocolate con helado artesanal de vainilla 17.900

### Crumble

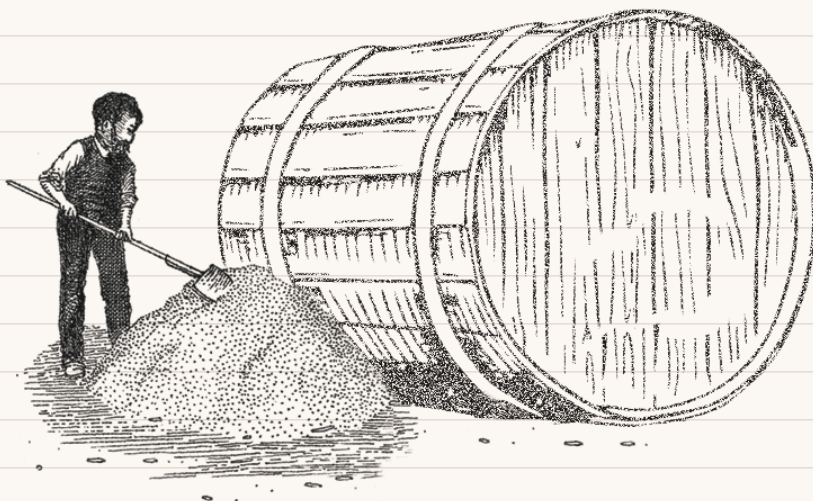
De frutos rojos y manzana Ana  
con helado de vainilla. 17.900

### Helado de açáí

Batido helado de açáí y fruta fresca  
(sin endulzante añadido). 14.900

### Flan

Clásico flan de caramelo a base  
de leche de coco. 15.500



**IMPORTANTE:**

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Está prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, ley 124 de 1994



# Licores

## Aperol spritz

Aperol, espumante y soda. 34.500

## Dry martini

Ginebra, Vermouth y aceitunas. 34.500

## Mojito

Ron, hierbabuena, zumo de limón y soda. 30.900

## Gin tonic

Ginebra, tónica y cáscaras de naranja. 35.500

## Whisky sour

Whisky, zumo de limón mandarina, clara de huevo. 32.900

## Mimosa

Espumante, jugo de naranja o mandarina. 18.900

## Bloody Mary

Vodka, jugo de tomate, apio, tabasco, pimienta y gotas de angostura. 33.900

## Margarita

Tequila, Zumo de limón, triple sec. 33.900

## Cocteles Especiales

### Verde de mercado

Aguardiente, piña, pepino e hinojo. 30.900

### Macho rojo

Tequila reposado, zumo de corozo, sal de té negro. 33.900

### Cascarral

Ron, mermelada de cáscara de limón mandarina y gotas de angostura. 30.900

### Viche de verano

Vino espumante tinto, viche, zumo de limón y frutas. (Jarra) 82.900

### Guaro Corozo

Aguardiente, jugo de corozo y anís. 30.900

## Whisky

### Buchanans 18 años

\* Botella. 644.000

### Buchanans Master

\* Trago. 36.500

\* Botella. 402.000

### Buchanans 12 años

\* Trago. 29.000

\* 1/2 botella. 151.200

\* Botella. 281.000

### Old Parr 18 años

\* Botella. 481.00

### Old Parr 12 años

\* Trago. 27.900

\* 1/2 botella. 196.000

\* Botella. 270.000

### Glenfiddich 12 años

\* Trago. 31.200

\* Botella. 313.000

### Johnnie Walker

#### Black Label

\* Trago. 31.200

\* Botella. 313.000

## Tequila

### Don Julio

\* Trago. 33.200

\* Botella. 336.000

### Olmecca

\* Trago. 22.300

\* Botella. 173.000

## Mezcal

### Siete Misterios

\* Botella 336.000

## Ginebra

### Hendricks

\* Trago. 34.200

\* Botella. 342.600

### Selva

\* Trago. 29.000

\* Botella. 281.000

### Tanqueray

\* Trago. 29.000

\* Botella. 281.000

## Vodka

### Absolut

\* Trago. 21.300

\* 1/2 botella. 99.700

\* Botella. 182.500

## Otros

### Baileys

\* Trago. 16.700

\* Botella. 155.700

### Cointreau

\* Trago. 26.800



## Aguardiente

### Aguardiente Antioqueño

- \* Trago. 15.500
- \* 1/2 botella. 95.200
- \* Botella. 167.900

### Aguardiente Mil Demonios

- \* Trago. 27.300
- \* Botella. 245.300

### Viche

- \* Trago. 19.900
- \* Botella. 211.700

## Ron

### Viejo de Caldas

- \* Trago. 15.500
- \* 1/2 botella. 95.200
- \* Botella. 167.900

### La Hechicera

- \* Trago. 33.500
- \* Botella. 390.000

### Zacapa 23

- \* Trago. 33.500
- \* Botella. 390.000

## Cerveza

### Cervezas artesanal Pola del Pub

- Mona, roja o IPA
- \* Lata. 17.900
- \* Pinta de draft. 17.900
- \* Jarra de draft. 49.500

### Cerveza Stella 14.500

### Cerveza Corona 14.500

### Cerveza Club Colombia 11.500

### Cerveza Club Colombia roja 11.500

### Refajo (x2)

- Cerveza Dorada, Colombiana
- y Pony Malta. 18.900



## La Despensa

### Granola abasto

Endulzada con panela orgánica.

\* Bolsa x 250g. **16.500**

### Caramelos de quinua

Endulzados con miel de yacón.

\* Bolsa x 10 unidades. **14.900**

### Miel de roble

\* Frasco x 500g. **36.500**

\* Frasco x 250g. **19.900**

### Chocolates amargos

\* Bolsa x 10 unidades. **14.900**

### Mermelada abasto

Artesanal de frutos rojos.

\* Frasco x 250g. **17.500**

### Café

Café en grano tostado especialmente para abasto.

\* Bolsa x 500g. **49.200**

\* Bolsa x 250g. **28.200**

### Cúrcuma

De Palmira en el Valle.

\* Frasco x 250g. **15.900**

### Pan de centeno de masa madre

\* Hogaza. **21.900**

### AjÍ Waiya del Amazonas

\* Frasco x 12g. **25.900**

### Pan de banano con nueces

\* Unidad. **23.900**

### Sal marina de la Guajira

\* Bolsa x 500g. **7.600**

\* Bolsa x 250g. **4.500**

### Salero gallinita

\* Unidad. **15.900**

### Panela orgánica

(Don Pedro - Villeta).

\* Bolsa x 500g. **14.500**

### Anchetas abasto de regalo

### Bonos abasto

### Artisanos de temporada



## IMPORTANTE:

Si usted tiene alergia a algún alimento por favor indíquelo en el momento de realizar su orden.

Todos los precios tienen los impuestos incluidos. Formas de pago: efectivo, tarjetas débito o crédito Visa, Master Card, Diners y American Express. Nequi, Daviplata o Wompi.

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en el servicio y preparación de los alimentos.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese en Bogotá con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 ext. 1190-1191 o para el resto del país Línea Gratuita Nacional 018000-910165.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Está prohibido expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, ley 124 de 1994 Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Abasto es un espacio libre de humo.

