

MENÚ BRASA Y TRADICIÓN

Aperitivo del día

Nuestra mantequilla Humada

Croqueta de jamón "5J"

Pastel de pescado tradicional

-

Tartar de gamba blanca,
crema de almendras y lima

-

Hongos y sepionets a la brasa

-

Merluza de anzuelo y espárragos a
la brasa

-

Carrilleras guisadas o Nuestros
Callos con morro y pata

-

Pastel de queso Idiazábal

-

Mignardises

52€ bebida no incluida

+8€ opción quesos "Euskal Herria"

MENÚ "A JUGAR" SELECCIÓN DEL CHEF

Aperitivos

3 aperitivos y nuestra mantequilla
"Humada"

4 Entrantes

4 entrantes con el mejor producto
del día y desde una óptica
tradicional y con el aporte
fundamental de las brasas

3 Principales

Las mejores capturas salvajes y la
mejor carne a la parrilla

2 Postres

La tradición dulces a nuestra manera

Mignardises

Las golosinas para el café

108€ bebida no incluida

+8€ opción quesos "Euskal Herria"

EVENTOS HUMADA

Es nuestro servicio de catering
desde la excelencia.

En nuestra casa, nuestras
fincas o donde nos lo
soliciten.

Presentaciones de producto,
celebraciones, bodas,
inauguraciones, congresos.

Siempre con una visión de alta
gastronomía.

SHUMA

Será nuestro restaurante
gastronómico. Se ha visto
retrasada su apertura pero
pronto verá la luz.

EVENTOS HUMADA

Es nuestro servicio de catering
desde la excelencia.

En nuestra casa, nuestras
fincas o donde nos lo
soliciten.

Presentaciones de producto,
celebraciones, bodas,
inauguraciones, congresos.

Siempre con una visión de alta
gastronomía.

SHUMA

Será nuestro restaurante
gastronómico. Se ha visto
retrasada su apertura pero
pronto verá la luz.