

Txitxardin es el restaurante tradicional de Casa Humada, un espacio con acceso directo al parque donde día a día trabajamos el mejor producto desde una óptica tradicional y con aporte esencial de las brasas.

En este espacio tenemos capacidad de hasta 150 personas sentadas.

Disponemos además de un pequeño privado con capacidad de hasta 25-30 personas sentadas donde contar con mayor privacidad.

Contamos con un precioso parque frente al restaurante y hay parking gratuito en las inmediaciones.

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

Estamos sensibilizados con todas las restricciones alimentarias y con la misma calidad y filosofía nos adaptamos a ellas.

Nos abrimos a cualquier sugerencia o cambio de menú por parte de nuestros clientes.

Los menús son para mesa completa, salvo los niños y dietas especiales. En otros casos estudiaremos posibles suplementos.

La reserva del espacio o mesa será efectiva con el desembolso del 30% del total estimado.

El número total de comensales se deberá confirmar 72 horas antes del evento, siendo este número el facturado salvo que termine siendo mayor.

Los posibles extras se abonarán el mismo día del evento.

Los precios no incluyen la privatización de los espacios salvo que el total de comensales ocupen dicho espacio.

Las roturas o desperfectos derivados de un mal uso de nuestras instalaciones serán responsabilidad del contratante del evento.

OTRAS OPCIONES DISPONIBLES:

MENÚS EN NUESTRA CARTA DIARIA:

-Menú degustación "brasa y tradición" 60€

-Menú de temporada (lunes a viernes) 27€

-Menú Txitxardin 39€

-Menú "la carne es débil" 49€

(Bebidas no incluidas)

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

casahumada.com

info@casahumada.com

Teléfono 943 04 62 97

Y TAMBIÉN:

- Menús infantiles a partir de 25€
- Opción de coctel (consultar)
- Opción de "picoteo" en el bar (consultar)

MENÚ ORIA

Aperitivo del día y pan de larga fermentación con nuestra mantequilla ahumada

y

Tortilla de bacalao

Individual :

Arroz cremoso de setas de temporada ligado al idiazábal

O

Ensalada de tomate con cebolleta y anchoas

-

Bacalao con piperrada

o

Albóndigas de vaca vieja con parmentier

-

Cuajada de casa con miel

O

Arroz con leche

Incluimos:

Tinto crianza, Blanco Rueda, Rosado Navarro y Sidra

Cervezas, refrescos y aguas

Pan, café e IVA

42€

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

casahumada.com

info@casahumada.com

Teléfono 943 04 62 97

Aperitivo del día y pan de larga fermentación con nuestra mantequilla ahumada

A compartir:

Nuestro bonito escabechado con tartar de tomate y pimientos del piquillo

Croquetas de jamón ibérico 5js

Individual:

Arroz negro de "begi haundi" en su tinta

A elegir antes del evento:

Merluza a la brasa

o

Carrilleras de ternera al vino con parmentier

Postre:

Manzanas caramelizadas a la sartén, crumble de almendras y helado de yogur

Incluimos:

Tinto crianza, Blanco Rueda, Rosado Navarro y Sidra

Cervezas, refrescos y aguas

Pan, café e IVA

55€

60€ con pescado y carne

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

casahumada.com

info@casahumada.com

Teléfono 943 04 62 97

Aperitivo del día y pan de larga fermentación con nuestra mantequilla ahumada

A compartir

Nuestro pastel de merluza con langostinos cocidos y mahonesa de perejil

Pulpo a la brasa con parmentier y romesco

Individual

Menestra de setas y hortalizas de temporada

A elegir antes del evento

Rape a la brasa

o

Presa ibérica a la brasa con piquillos

Postre

Tarta de queso con sorbete de frambuesa

Incluimos

Tinto crianza, Blanco Rueda, Rosado Navarro y Sidra

Cervezas, refrescos y aguas

Pan, café e IVA

62€

68€ con pescado y carne

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

casahumada.com

info@casahumada.com

Teléfono 943 04 62 97

Aperitivo del día y pan de larga fermentación con nuestra mantequilla ahumada

A compartir

Langostinos gabardina y calamares a la andaluza

Anchoas doble cero

Individual

Crema de mariscos y sus tropezones

A elegir antes del evento

Merluza en salsa verde con almejas

o

Solomillo a la brasa

Postre

Torrija de brioche con helado de avellana

Incluimos

Tinto crianza, Blanco Rueda, Rosado Navarro y Sidra

Cervezas, refrescos y aguas

Pan, café e IVA

72€

80€ con pescado y carne

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

casahumada.com

info@casahumada.com

Teléfono 943 04 62 97

Aperitivo del día y pan de larga fermentación con nuestra mantequilla ahumada

A compartir

Foie gras Micuit con tostaditas y confituras

Jamón ibérico de bellota 5js

Gamba blanca de Huelva a la brasa

Individual

Txangurro a la Donostiarra

A elegir antes del evento

Rodaballo a la brasa

o

Chuleta de vaca Frisona a la brasa con ensalada y patatas

Postre

Milhojas de crema y nata con helado de pistacho

Incluimos

Tinto crianza, Blanco Rueda, Rosado Navarro y Sidra

Cervezas, refrescos y aguas

Pan, café e IVA

85€

96€ con pescado y carne

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

casahumada.com

info@casahumada.com

Teléfono 943 04 62 97