Comida DE FAMILIA

hamabi

Equipo de cocina

Jon Urrutikoetxea
Rubén Zubiri
Toni Tu Xiong
Juan Pablo Pérez
Katya Ballestas

Equipo de sala

Patricia Lugo
Verónica Cartagena
Esther Beasáin
María Haeussler

Todo tiene un origen...

...y el origen de esta historia comienza aquí:

29 de agosto de 2013. 17 h.

Un desfile casi militar de 30 cocineros ataviados con delantal ponen la mesa aprovechando las mesas del restaurante Tickets. Mientras, *stagiers* se afanan en colocar las pilas de platos para preparar la comida diaria del personal del restaurante.
Fuentes de aluminio, platos de trote blancos y muchas cacerolas dibujan el paisaje diario del personal...
Olor a arroz negro y caramelo recién quemado...

La familia se sienta a la mesa.

No lo sabíamos, pero 7 años después, esta imagen daría pie al origen del concepto.

Comida DE FAMILIA

Hay restaurantes de 5 tenedores, 4, 3, 2, 1...
No hay restaurantes sin *"comida de familia"*

Partiendo del **producto de temporada,** **Comida de Familia** es un menú a **mesa completa** donde se profundiza en el gesto de compartir y, el cual se puede modificar en base a vuestros gustos.

Parte de un **menú base** compuesto por **un primero, un segundo y un termine,** a mesa completa. Este menú lo podéis modificar en base a vuestros gustos teniendo en cuenta que el precio varía.

De esta forma tenéis la posibilidad de **elegir entre dos primeros, dos segundos y los termines o festivales.**

A partir de PVP **28,50** €. IVA incluido.
(No incluye bebidas)

1er PASE

Ó

Se servirá a mesa completa

CABALLA Y TOMATE RAF

Incluye:

- **Ventresca y lomo de caballa encebollada**
- **Sopako de caballa al pimentón**
- **Ensalada de tomate raf, almendra y habitas frescas**

La **caballa** es un pez gregario que emprende largas migraciones. En primavera vuelve a aguas más cálidas. En tiempos invernales, la caballa permanece a unos 170 m. de profundidad y no se alimenta. Cuando se acerca el buen tiempo suele agruparse en bancos muy numerosos y subir a la superficie.

El motivo de que el **tomate raf** sea tan peculiar son sus condiciones de cultivo. Necesita agua con cierta salinidad y el fruto la contrarresta generando azúcares. La producción se centra en el invierno y comienzos de la primavera, que son los momentos más adecuados para su consumo. Fuera de ese tiempo hay tomates raf y similares pero no tienen mucha calidad y se resiente su sabor y consistencia.

Se servirá a mesa completa

ESPÁRRAGO BLANCO, TOMATE RAF Y BERBERECHO GALLEGO

Incluye:

- **Espárrago blanco y "no más nada"**
- **Ensalada de tomate raf, anchoa en salazón 00, almendra y habitas frescas**
- **Té de tomate raf**
- **Berberecho gallego al natural**

Suplemento de **6,80** €/persona

El **espárrago** es una planta herbácea y pertenece a la familia de las liliáceas, al igual que la cebolla y los puerros. Consiste en un tallo joven y tierno que está descubierto y una parte que está bajo tierra, popularmente llamado "garra", que consiste en raíces y yemas. Su cultivo bajo tierra puede durar hasta 10 años.

El **berberecho** se encuentra enterrado en fondos blandos de arena fina o lamosa, y está localizado desde la franja litoral hasta profundidades de 10 metros. Puede incluso vivir en estuarios, pues soporta aguas algo menos saladas. Igualmente habita los lechos de las rías, cargados de nutrientes.

2º PASE

Ó

Se servirá a mesa completa

ALCACHOFA DE TUDELA

Incluye:

- **Alcachofa de Tudela a la brasa**
- **Huevo frito del caserío con papada maskarada**
- **Pan de queso Idiazábal y trufa**

La **alcachofa** de calidad se caracteriza por ser redonda, compacta, pesada -en proporción al volumen-, de color verde claro y brillante, y con las brácteas externas muy unidas al resto del fruto. Las hojas deben estar verdes y no tener manchas pardas.
Dentro de las alcachofas, las de Tudela son, sin duda, las más conocidas y apreciadas en nuestro país debido a su gran calidad. De hecho, la zueca "Blanca de Tudela" es el material de reproducción vegetativa más utilizada en España.

Se servirá a mesa completa

GUISANTES FRESCOS Y SETAS DE PRIMAVERA

Incluye:

- **Guiso de guisantes frescos y setas de primavera en papillot**
- **Huevo mollet de caserío**
- **Papada curada maskarada**
- **Pan de queso Idiazábal y trufa**

Suplemento de **7,00** €/persona

Guisantes, Los guisantes son una cosecha de estación fresca que se puede disfrutar tanto en primavera como en otoño. Es una planta herbácea de la familia de las leguminosas (Fabaceae), más o menos trepadora, propia de la cuenca mediterránea. Tiene otros nombres como alverja o chícharo.

3er PASE

Se servirá a mesa completa

LOS TERMINES

A elegir:

- **Pollito de bresse a la brasa con su jugo patatas fritas y ensalada**
- **Pescadilla frita del cantábrico, salsa tártara, ensalada y patatas fritas con sal de algas**
- **Costilla de cerdo en adobo y a la brasa con talos caseros, tartar de tomate y piparra ensalada y patatas con sal de espelet**

Ó

LOS FESTIVALES

- **El festival de la vaca:**
  Lomo alto a la parrilla, steack tartar casa jondal, tuétano a la brasa, patatas fritas y ensalada

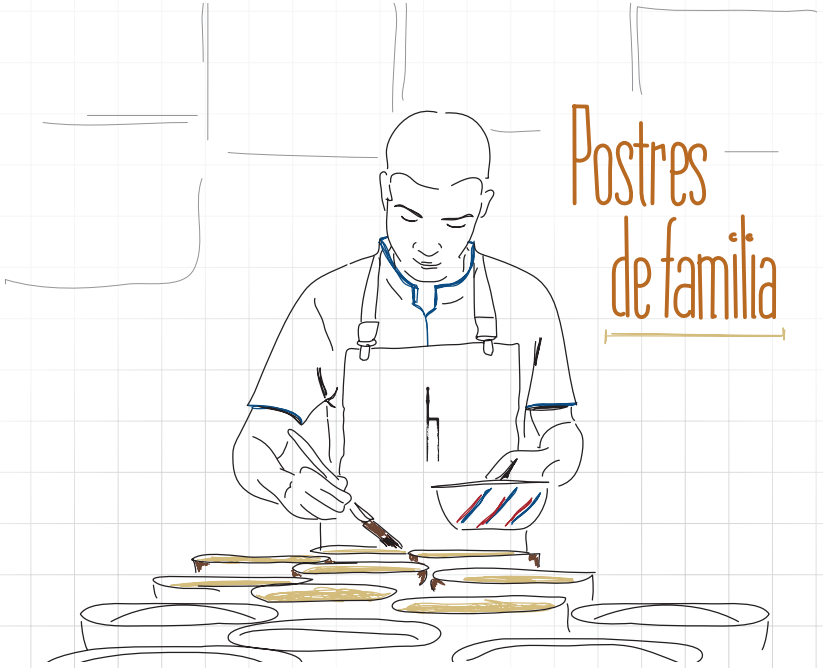
Suplemento de **12,80** €/persona

El **Pollo de Bresse,** originario de Bresse, en Francia, es un pollo muy valorado por su sabor y la textura de su carne, tierna y deliciosa y con poca grasa. Los pollos son criados bajo estrictos controles en pequeñas granjas alrededor de Bresse, protegidos por las leyes francesas y europeas.

A la **pescadilla del cantabrico,** Ángel Muro allá por el s. XIX la definió como *"[..] el pescado español por excelencia y el que más se comía en España, que la pescadilla y la merluza son lo mismo, aunque en gastronomía hay gran diferencia. La pescadilla es la criatura. La merluza es la persona formal, y con esto está dicho todo".*

El **cerdo de raza duroc** se introdujo en España en los años 60 procedente de Estados Unidos. Es el resultado del cruce entre Old Duroc y Red Jersey que a su vez proceden de otras razas europeas y africanas, algunas con influencia ibérica. De hecho, genéticamente tienen más similitudes con los cerdos ibéricos que con los convencionales de raza blanca.

La **vaca de raza Simmental Fleckvieh** es una raza bovina descendiente de la Holstein Roja. De porte grande y buena conformación, tiene la característica de engrase amarillo. Es una raza de doble interés productivo: extracción de leche y cárnica al mismo tiempo.De gran potencia de sabor, su característica principal es el gran equilibrio de jugosidad, sabor y ternura.



Postres de familia

Tarta de queso

Ingredientes:

- 760 gr. de queso crema
- 400 gr. de azúcar
- 240 gr. de Idiazábal
- 280 gr. de clara
- 500 gr. de nata
- 140 gr. de yema de huevo
- 30 gr. de harina floja

Chocolate a la taza

Ingredientes:

- 50 gr. mantequilla especiada
- 70 gr. chocolate 70%
- 2 melindros
- 150 gr. clara de huevo
- 100 gr. nata
- Helado de vainilla

Flan de huevo

Ingredientes:

- 100 gr. de azúcar.
- 200 gr. de yema fresca
- 1.1 L. de nata fresca
- Caramelo

Cuajada, miel y nueces

Ingredientes:

- 70gr. leche oveja quemada
- 2 gotas de cuajo
- 3 ud nuez pecana cantonesa
- 10gr. hidromiel

LA MESA

SERENDIPIA

"Ir a por setas y encontrarte un Rolex"

La mesa Serendipia es un homenaje, un momento especial, una fiesta, donde se trabajan piezas grandes y producto de temporada de la mejor calidad, sólo se sirve bajo reserva con la intención de ofrecer al cliente una experiencia a medida.

Se profundiza en el concepto de comer a la inversa, donde se empieza por el plato final más sabroso y contundente y se termina con los entrantes.

Previa reserva a través de la web o en:
reservas@hamabi.es

PVP **62,50** €. IVA incluido.
(No incluye bebidas)

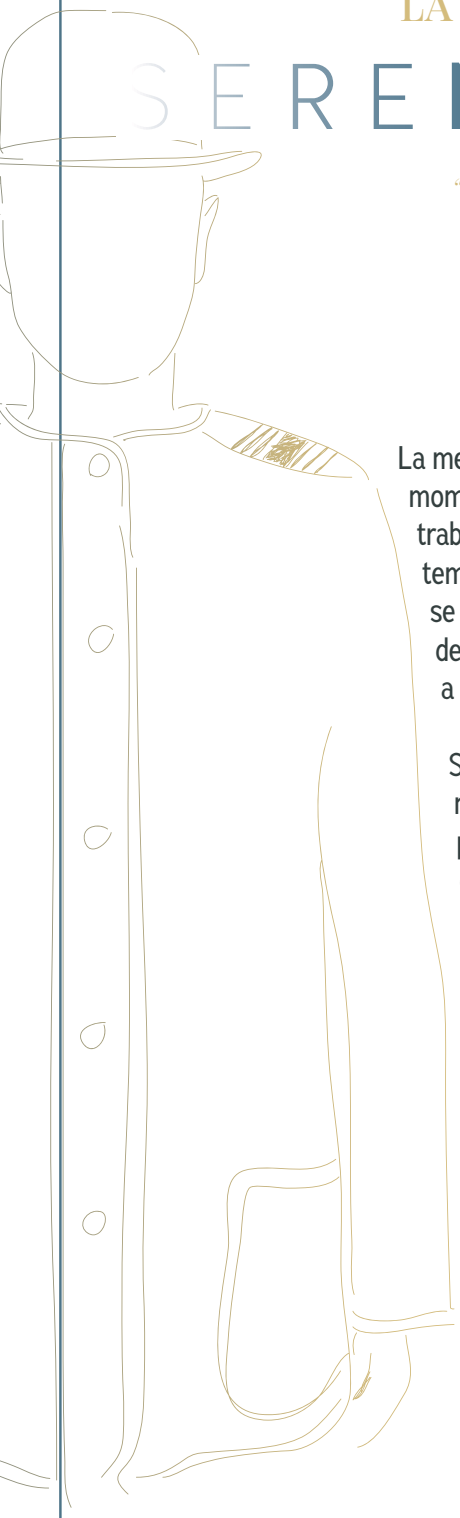
Agradecimientos

Abam Zacheja - *Carpintero.* **Aitor Gorráiz** - *Manolo y Benito.* **Alba González** - *Todóloga.* **Albert Adrià** - *El mentor.* **Amaia Pascual** - *Camarera.* **Almudena Gil** - *logística.* **Alonso Remedios** - *Zentral.* **Ángel Garro** - *Pincelada.* **Ángel Geriz** - *Asesor de sala.* **Carolina Moro** - *Asesor motivacional.* **Clara Virgilio** - *Uniformes en Amarenak.* **David Santamaría** - *El chispas.* **Elena Díez de Ulzurrun** - *Administración.* **Esther Ezponda** - *Ezponda.* **Eugenio González** - *Instructor cafetero.* **Fermín Ortega** - *Carpintería Orla.* **Garikoitz Hernández** - *Suelo.* **Garbiñe Armendáriz** - *Administración.* **Gorka Jeriko** - *Mantenimiento mercado.* **Gregor Sypula** - *Cañero cervecero.* **Guillermina Flores** - *Asesor moral.* **Hugo Rangel** - *Pastryfriend.* **Ibai Taberna** - *El filósofo.* **Iñigo Ramírez** - *Sillólogo Akaba.* **Ione Artola** - *Uniformes en Amarenak.* **Irati Díez** - *Sillas Akaba.* **Isabel de Lope** - *Comunicadora.* **Isabel Ezponda** - *Ezponda.* **Jesús López** - *La Guarda de Navarra.* **Jon García** - *El creador, We, The Creative Company.* **Jorge Juárez** - *Sighore-ICS.* **Jorge Lugo** - *Asesor informático.* **Juan Carlos Iglesias** - *Coach.* **Juan Mari Urrutikoetxea** - *Apoyo logístico.* **Julián Climent** - *Athos.* **Karmentxu Etxarte** - *Busca Vajillas.* **Kike Subias** - *Carpintería Orla.* **Leire Morales** - *Eide Estudio.* **Leire Movilla** - *Uniformes en Amarenak.* **Lilia Rekik** - *Prezo.* **Loren del Río** - *Zentral.* **Luis Juárez** - *Sighore-ICS.* **Luis Miguel Sanz** - *Luis Mix.* **Maite Artajo** - *Eide Estudio.* **Manu Yebras** - *Carbonero Josper.* **María José Morera** - *Coach.* **Mariely** - *Tintorerías Navarras.* **Mario Gil** - *Carpintero.* **Marta Puparelli** - *Asesora visual y vinos.* **Mercé Costa** - *Números.* **Meritxel Sitja** - *Vila Viniteca.* **Michel Labat** - *Zentral.* **Mikel Uriz** - *Zentral.* **Nacho Domenech** - *Lobo.* **Noemi Esaín** - *Eide Estudio.* **Ohiane Pardo** - *Uniformes en Amarenak.* **Óscar Goñi** - *Pintor.* **Rafael Zafra** - *Psicólogo.* **Ramón Rodríguez** - *Prezo.* **Raquel Zubiri** - *La reserva 0.* **Rubén Maestrojuan** - *Mantenimiento Mercado.* **Rut Etxarte** - *Zentral.* **Sergio Etxarte** - *Zentral.* **Sergio Martínez** - *Heineken 1870.* **Silvia Tapiz** - *Zentral.* **Sonia Ochoa** - *We, The Creative Company.* **Stefan Mutiu** - *Técnico cafetero.* **Susana Frommknecht** - *Mercado de Santo Domingo.* **Tristán Steward** - *Asesor musical.* **Willy Vázquez** - *Suelo.* **Will Pacheco** - *Pica.* **Xavier Bezunartea** - *Manolo y Benito.* **Zetkin Lian Chung** - *Aserora carta de vinos.*

LA MESA

SERENDIPIA

"Ir a por setas y encontrarte un Rolex"



La mesa Serendipia es un homenaje, un momento especial, una fiesta, donde se trabajan piezas grandes y producto de temporada de la mejor calidad, sólo se sirve bajo reserva con la intención de ofrecer al cliente una experiencia a medida.

Se profundiza en el concepto de comer a la inversa, donde se empieza por el plato final más sabroso y contundente y se termina con los entrantes.

hamabi

OLIVAS "LAS DE SIEMPRE"

BOCADO DE LA REINA DE WAGYU CON TRUFA DE INVIERNO Y STEACK TARTAR

PAPILLOT DE GUISANTES DEL MARESME EN SALSA VERDE

KOKOTXAS DE MERLUZA AL PILPIL

CARPACCIO DE GAMBA, HOMENAJE AL BULLI

ESPÁRRAGO BLANCO DOBLE COCCIÓN

TÉ DE TOMATE RAF

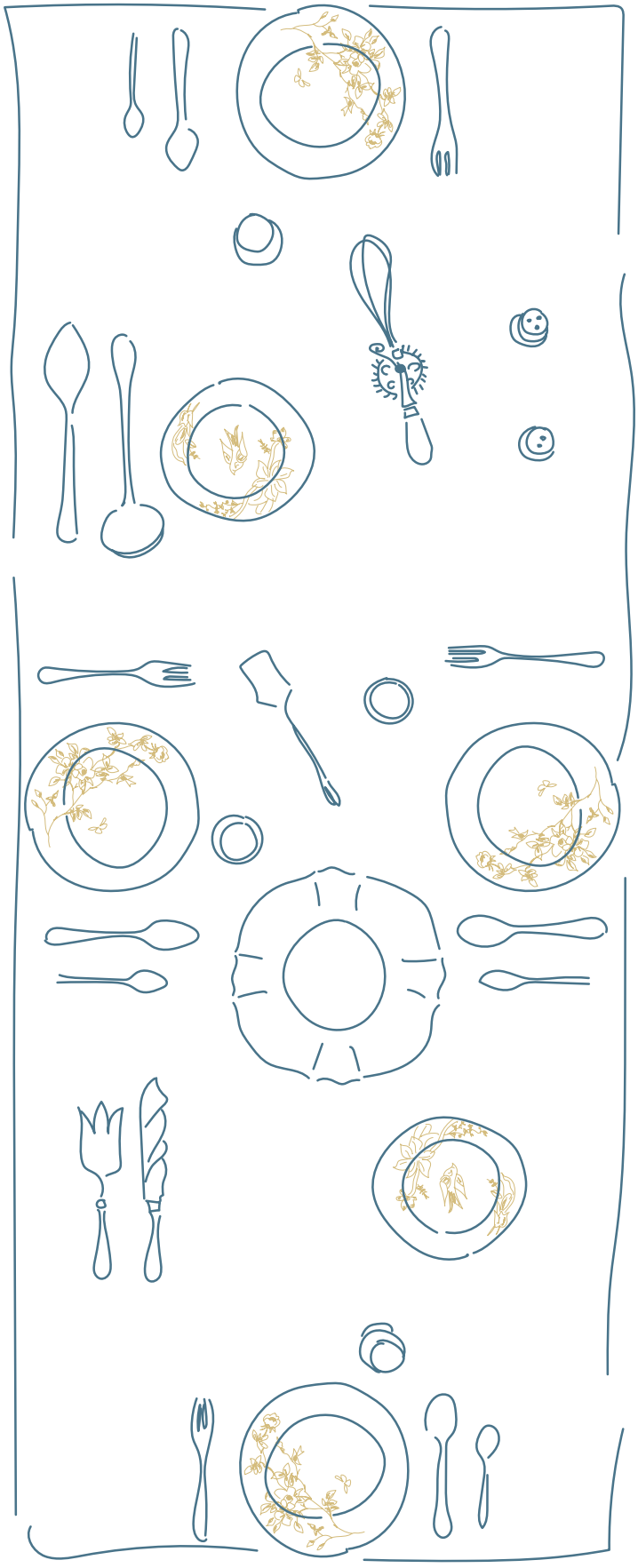
ENSALADA DE TOMATE

GRISSINI DE CRISTAL CON RUBIA GALLEGA CURADA

ENSALADA DE COGOLLO DE TUDELA CON ANCHOA OO

POSTRES

Helado de limón con miel de pino
Tarta de manzana instant
Tarta de queso
Buñuelos de chocolate



hamabi