HUMO

EL ORIGEN



merry christmas



2026

HUMOELORIGEN.COM



HUMO

EL ORiGEN

Propuesta COCTEL

HUMO
EL ORIGEN

MÍNIMO 20 PERSONAS DE LUNES A JUEVES, Y VIERNES MEDIO DIA

EN MESA ALTA CON BANDEJAS PASADAS POR CAMAREROS

ENCURTIDOS-PATATAS ARTESANAS- ALMENDRAS FRITAS

Crujiente de Anchoa 00 del Cantábrico con mantequilla ahumada

Ensaladilla gamba blanca

Mini mandarina mozárabe de foie

Ravioli de acelga , mascarpone y pistacho

Bocado crujiente de salmorejo con velo de jamón ibérico

Tartar de salchichón ibérico de bellota

Puerro asado con salsa de setas y almendras

Brioche de carrillera ibérica y mayonesa de ajo negro

Croqueta de costilla de cerdo ahumada

Zamburiña on fire

Pastela Nazarí de Ave

Pulpo asado, cremoso de patata y pimentón

BARTOLILLO DE CREMA - MINI LEMON PIE



Propuesta COCTEL

Precio menú tipo Cóctel : **60€ por persona. I.V.A. Incluido**

Incluye servicio de bebidas : Alhambra especial de Barril, agua, refrescos, vino tinto y blanco de la casa. No incluye botellines

Incluye café / infusión

La carta de vinos y licores de sobremesa tendrá un 10% descuento especial sobre el precio marcado

El servicio de barra libre será durante 2 horas desde la hora de la reserva (o hasta el postre)

La sobremesa podrá prolongarse hasta las 19:30 que es cuando comenzamos el servicio de cenas



HUMO
EL ORIGEN

MENU 1

55 €

BURRATA DE BÚFALA AHUMADA

con higos confitados , jamón crujiente,
vinagreta de dátil y pistacho
**1 ud por cada 4 comensales*

EMPANADA CRIOLLA TRADICIONAL

Con chimichurri casero
**1ud por comensal*

ZAMBURIÑA ON FIRE

Con mayonesa kimchi flameada
**1ud por comensal*

CROQUETA DE COSTILLA DE CERDO AHUMADO

Con mayonesa chipotle
**1ud por comensal*

Elegir un principal

PLUMA IBÉRICA MARINADA EN ACHIOTE

Cortada en tiras con cebolla morada encurtida y satay

PULPO DEL CANTÁBRICO 200GR

con mojo verde de perejil, albahaca y patata alimonada

LOMO DE BACALAO

con pil pil ahumado, alcaparra frita y tomate cherry confitado

PRINCIPAL ACOMPAÑADO POR PATATAS ROTAS RISOLADAS CON MANTEQUILLA

SURTIDO POSTRES

**Tarta de chocolate, bartolillo, torrija*
1ud por cada 4 comensales

Incluye chupito de autor con el postre

BODEGA -

Incluye 3 consumiciones por persona :

Refrescos, Cerveza Alhambra especial de barril, Vino Tinto Humo Ribera, Blanco Verdejo

Suplemento barra libre +15€

**Incluye, pan y servicio*
I.V.A. incluido

MENU II

55 €

ALCACHOFA AL JOSPER

Con salsa de almendra ahumada, harissa y miel
**1ud por comensal*

ENSALADA ORIGEN

Brotes verdes, pesto, queso feta, aguacate brasa, uvas bras,
tomate asado, arándanos y vinagreta de cacahuete
**1ud por cada 4 comensales*

CROQUETA DE COSTILLA DE CERDO AHUMADO

**1ud por comensal*

BRIOCHE DE ATUN ROJO CON MAYONESA DE KIMCHI Y GUACAMOLE

Pan bricohe casero relleno de carrillera ibérica y mayonesa de ajo negro
**1 ud por comensal*

Elegir un principal

PRESA IBERICA
con chimichurri de algas

BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINO
con guanciale, carbonara y cremoso de yema

MUSLO DE POLLO DESHUESADO
glaseado de tamarindo y naranja



SURTIDO POSTRES
**Tarta de chocolate ahumado, bartolillo y torrija*
1ud por cada 4 comensales



Incluye chupito de autor con el postre

BODEGA -

Incluye 3 consumiciones por persona :

Refrescos, Cerveza Alhambra especial de barril, Vino Tinto Humo Ribera, Blanco Verdejo
Suplemento barra libre +15€

**Incluye, pan y servicio*
I.V.A. incluido

MENU III

65 €

CANELON ZEBRA

con picada de vaca madurada, bechamel de parmesano, boletus y tartufata

**1ud por comensal*

ANCHOA 0,0 DEL CANTABRICO

en tosta crujiente con mantequilla ahumada

**1ud por comensal*

BERENJENA BRASEADA

**1ud por cada 4 comensales*

BOCADO DE CARRILLERA

Pan bricohe casero relleno de carrillera ibérica y mayonesa de ajo negro

**1 ud por comensal*

ZAMBURIÑAS ON FIRE

Con mayonesa de kimchi flambeada

**1ud por comensal*

Elegir un principal

T-BONE DE VASA FRISONA

30 Días de maduración

SALOMILLO DE VACA

con reducción de vino PX y puré trufado

ENTRECOTTE DE VACA

de lomo bajo, vaca frisona

**** T-BONE se compartirá 1 unidad de1,2 Kg aprox por cada 4 comensales***

CARNE ACOMPAÑADA POR PATATAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO

SURTIDO POSTRES

**Tarta de chocolate ahumado, bartolillo y torrija*

1ud por cada 4 comensales





Incluye chupito de autor con el postre

BODEGA -

Incluye 3 consumiciones por persona :

Refrescos, Cerveza Alhambra especial de barril,

Vino Tinto Lopez Cristobal, Artuke Rioja, Blanco 10 días de Marzo Verdejo, Tierra Buena Verdejo, Ylerra 5.5.

Suplemento barra libre +15€

**Incluye, pan y servicio*

I.V.A. incluido

A TENER EN CUENTA:

-En el caso de contratar la barra libre, esta comenzará cuando llegue la totalidad de comensales y estén sentados en su mesa adjudicada. Las bebidas previas a la llegada del total de los comensales se apuntarán y abonaran a parte del precio de menú.

-Las 3 bebidas de cada comensal se computarán por mesa completa dividiendo por número de comensales. En el caso de no consumirlas, no computarán por combinados ni podrán ser consumidas otro día. Es un precio cerrado por servicio y comensal

-Para formalizar la reserva habrá que dejar un depósito de 10€/persona por cada reserva.
No se podrán anular reservas de grupo 48 h antes, y en el caso de así hacerlo, no se devolverá la fianza.

-Se ruega un comportamiento correcto por parte de los comensales para evitar molestias al resto de clientes del restaurante. No se permiten cánticos, gritos ni disfraces

-En caso de intolerancias o alergias de algún comensal, háganoslo saber para poder darle una alternativa

- Si desea añadir un vino especial o champagne a su comida /cena de Navidad, tenemos una carta con precios especiales para los comensales de grupo. Pregunte por ella.,

-El turno de comida finalizará antes de las 19:30 para permitir a nuestra plantilla preparar el servicio de cenas.

-Si desea añadir una copa a su menú, esta tendrá un precio de 8,00€
(exclusivo para la 1º copa)- Deberá notificarlo al hacer la reserva. Menu+copa

-Si desea cambiar algún principal le ofrecemos:

Canelón zebra: de picada de vaca con bechamel de parmesano y boletus
Lasaña Wonton crujiente: De picada de vaca con bechamel de coco y chorizo picante
Cambio de 1 Principal por T-Bone con suplemento +50€ / Cambio de 2 principales + 35€

-Disponemos de un horno de carbón de encina y sarmientos , Josper, donde asamos nuestras carnes. Todos nuestros platos son de laboración propia con materia prima de primera calidad.

Sean bienvenidos y disfruten de lo que hemos preparado para Ustedes.
Gracias por confiar en Grupo Feeling

RESERVAS EN
WWW.HUMOELORIGEN.COM
@HUMO_ORIGEN
722-202-772