

**El restaurante Humarhöfnin** en Höfn in Hornafjörður abrió la primera semana de Julio del 2007. El nombre Humarhöfnin significa el Puerto de la cigala, y es bastante descriptivo, ya que el principal ingrediente de nuestro menú es la cigala, y estamos situados en el puerto.

La cigala ha sido siempre de gran importancia para la población de Höfn y la ciudad es conocida por la pesca de la cigala. Höfn es conocida como la capital nórdica de la cigala.

Estamos muy orgullosos de que nuestro restaurante sea el primero y único en Islandia que ofrece a sus clientes platos gourmet únicos a diario tales como la cigala entera.

Aun siendo la cigala nuestro ingrediente principal ofrecemos, por supuesto, otros platos (ver el Menú).

Adquirimos nuestra cigala fresca directamente de los pescadores y productores de Höfn, y toda nuestra materia prima procede de la región del condado de Vatnajökull.

Humarhöfnin ofrece sus servicios tanto para grupos como particulares. En el piso de abajo contamos mesas para 60 personas en un espacio abierto y espacioso y en la parte de arriba podemos sentar a aproximadamente 20 personas. También hay espacios más pequeños (el despacho del jefe de la cooperativa, o la antigua sala de reuniones) donde podemos acomodar a grupos de 8-12 personas.

Los horarios de apertura son los siguientes: a diario de 12 a 22 h. de Mayo a Septiembre. Desde Octubre a Abril abrimos con reserva para grupos de más de 10 personas.

### **Festival de la cigala en Höfn**

Primer fin de semana de Julio todos los años



Los residentes de Höfn han celebrado el festival de la cigala cada año desde 1993. Instituciones, empresas particulares, restaurantes y tiendas han unido sus fuerzas para hacer este festival un evento inolvidable.

La cigala ha sido siempre de gran importancia para la población de Höfn y la ciudad es conocida por la pesca de la cigala, muchos la conocen como la capital nórdica de la cigala.

Cada primer fin de semana de Julio todo en Höfn tiene la cigala como protagonista. Los restaurantes sirven platos gourmet de cigala y los vendedores callejeros venden toda clase de pequeñas delicias de cigala para llevar y degustar mientras se pasea o sentados en el puerto. Hay algo para cada visitante, como charlas sobre la cigala para los adultos, música y danza, exposiciones de arte, un mercadillo y juegos para los niños.

## Sobre nosotros

### El comienzo.



El edificio de la calle Hafnarbraut n° 4 se construyó en los años 1936 -1937 por los habitantes de Austur- Skaftafellssýsla. Fue propiedad de la cooperativa de granjeros y utilizada como ultramarinos hasta el 1963, cuando la tienda fue cambiada a un lugar más amplio. Desde 1963 hasta el 2007 fue usado como oficinas para la cooperativa.

Compramos la casa en Abril 2007, para transformarla en un restaurante especializado en cigala, pensamos que, siendo Höfn la capital nórdica de la cigala lo necesitaba.

Llamamos a nuestro restaurante Humarhöfnin, que significa "el puerto de la cigala", porque tenemos una vista espectacular desde nuestras ventanas sobre el puerto donde llegan los barcos pesqueros con su preciada carga. Decidimos transformar el piso de abajo a su estado original, y haciéndolo descubrimos una preciosa escalera "Art Decó" para subir al piso de arriba que había estado escondida tras unas paredes y techos falsos durante mucho tiempo.

Humarhöfnin ofrece sus servicios tanto para grupos como particulares. En el piso de abajo tenemos mesas para alrededor de 60 personas en un espacio abierto y en la parte de arriba podemos sentar a aproximadamente 20 personas. También hay espacios más pequeños (el despacho del jefe de la cooperativa, o la antigua sala de reuniones) donde podemos acomodar a grupos de 8-12 personas.

Humarhöfnin se especializa en platos con ingredientes locales, pero su principal énfasis es en la cigala islandés.

Cuando empezamos, invitamos a un gran chef francés, Sr.Jacques DuPont que nos ayudó a desarrollar nuestro menú y compartir con nosotros algunos de sus secretos.



Humarhöfnin es un restaurante familiar, aqui podemos ver a parte de la familia que lo lleva (de izquierda a derecha):



María Gísladóttir, Bibliotecaria  
Ari Thorsteinsson, Ingeniero  
Ólafur Vilhjálmsón, Estudiante (hijo de Anna y Ólafur)  
Anna Thorsteinsdóttir, Recepcionista  
Ólafur Vilhjálmsón, Capitán de barco.

### **Nuestra filosofía**

La filosofía del restaurante Humarhöfnin se basa en la idea de preparar y servir comida local. Nuestra cigala es traída a tierra por barcos de la zona que operan en el puerto que se observa desde nuestras ventanas. Compramos la cigala fresca directamente de los barcos y de los productores de Höfn, lo cual garantiza su frescura y calidad. Los demás ingredientes y materias primas se producen también en la región del glaciar Vatnajökull. También decidimos tener pocos platos en nuestro menú pero de alta calidad.

### **Nuestra materia prima**

Como ya hemos mencionado, compramos la **cigala** fresca directamente de los barcos y productores para garantizar su frescura y calidad.

El **cordero** proviene una pequeña empresa en Kópasker (Este de Islandia). Los corderos corren libres en el verano y comen hierba fresca y hierbas aromáticas en las montañas. Consideramos nuestro cordero como el más orgánico y biológico que se puede producir.

El **pato / confit de pato** es también de la región, proviene de la granja Hlíðaberg en Mýrar. El pato se puede encontrar en nuestro menú de Navidad, preparado con nuestras especias secretas y mucho ajo.

La **trucha alpina** la compramos de las mejores piscifactorías de la región en Hali, en Suðursveit. Las servimos a la barbacoa con patatas y una deliciosa salsa al limón.

No encontrarás mejores **patatas** que en Hornafjordur. Las nuestras son patatas rojas islandesas y vienen de la granja Seljavellir. Las usamos para casi todo y también para “engordar” nuestra bisca de cigala.

El **lenguado** lo servimos exclusivamente los días en los que lo pescamos, se pesca en el fiordo por pescadores de la zona usando barcos pequeños y red. Lo pasamos por la sartén y lo presentamos con mantequilla, limón y nuestras patatas favoritas.

También en nuestro menú de navidad ofrecemos **anguila ahumada**. Se pesca fresco en Mýrar, muy cerca de nuestro restaurante, y es ahumada en Höfn.

El **arenque** se pesca y procesa por la misma empresa, llamada Skinney-Thinganes. También lo servimos en nuestro menú de Navidad acompañado de una ensalada de curry y pan de centeno.

Y finalmente, nuestras **hierbas aromáticas**, son albahaca, cilantro, menta, perejil, orégano, romero, tomillo, etc. Nuestras hierbas las plantamos con las semillas de nuestro jardinero de Dilknes. Crecen en jardineras en los alféizares de nuestras ventanas para uso de nuestra cocina, y para agradecer a nuestros clientes.



Otras **especies** utilizadas en la cocina son, por ejemplo, las hierbas salvajes que crecen en Aðaldalur, que utilizamos para preparar el cordero. También ofrecemos un **té orgánico** proveniente del mismo valle.

Nuestra **sal** proviene de la región de Camarque en Francia, y es conocida como “Fleur de Sel”. También usamos mucha pimienta molida fresca. Para preparar nuestra Crème Brulée usamos vainilla de Madagascar. Hay algo para cada visitante, como charlas sobre la cigala para los adultos, música y danza, exposiciones de arte, un mercadillo y juegos para los niños.

## Menu

### Ensalada de la Cooperativa:



Ensalada fresca con queso feta, aceitunas y pan.

### Bisque de cigala:



Nuestra única bisque de cigala preparada con ingredientes regionales, servida con picatostes de la casa espesada con patatas de Hofnarfjordur.

### Baguette de cigala:



Baguette crujiente con colas de cigala a la mantequilla de ajo, ensalada, tomates y salsa rosa.

### Pizza de cigala:



Pizza de cigala con queso y ajo

### cigala entera:



cigala entera, gratinada con mantequilla, perejil y ajo.  
Servida con ensalada, tomates, y albahaca. Pan fresco y dúo de salsas blanca y negra.

### **Colas de cigala:**



Colas de cigala gratinadas, con mantequilla, perejil y ajo.  
Servida con ensalada, tomates, y albahaca. Pan fresco y dúo de salsas blanca y negra.

### **Lomo de Cordero:**



Lomo de cordero al horno con hierbas salvajes de la zona y tomillo ártico. Servido con ensalada, verduras al horno y patatas de Hofnarfjordur en una salsa cremosa de champiñón

### **Trucha alpina:**



Trucha alpina a la parrilla proveniente de Hali en Suðursveit, servida con patatas de la región, salsa de limón, salsa y ensalada

### **Galleta de skyr:**



Nata montada y skyr de vainilla sobre galleta de chocolate crujiente

### **Crème Brulee clásica:**



Crème Brulee casera preparada con vainilla de Madagascar y coronada con azúcar quemado.