Feliz es este quien acaricia sus gustos, feliz es este quien agasaja el otro. En Harald se encuentran los dos felices en el banquete que lleva a las experiencias únicas.

A las delicias vikingas

www.ravintolaharald.fi

LAS CORRERÍAS VIKINGAS

Los menús combinados por los guardianes de las ollas

LA CORRERÍA DE LA GUARDIA VAREGA..... 56,40 €

Tablilla de pescado del emperador, L, G
Encima de la tablilla salmón ahumado de Kemijoki, caviar de arenque, brema ahumada, lechuga sazonada en la salsa emperador, pepinos en pistou de hierbas, relish de tomate y pan de malta.

Solomillo de pimiento de la corte bizantina, L, G
Solomillo de toro gratinado con mostaza y pimiento, salsa de pimiento con coñac, tarta de patata y escorzonera y hortalizas horneadas con beicon crujiente.

Pan de queso frito de la dama del norte, L, G
Queso tradicional frito caliente con azúcar y canela y mermelada de manzana horneada con trazas de miel y helado de corteza de pino.

Según el historiador:

Los Varegos o Varangios fueron vikingos que hicieron viajes al este a Rusia y Bizancio. Hicieron viajes hasta el mar Caspio y Constantinopla. Se cree que sus orígines eran de la zona Suecia de hoy. Todos los vikingos que navegaron en los ríos de Rusia fueron llamados Varegos o rus. En el imperio Bizancio había una Guardia Varega que era la guardia personal del emperador bizantino. Rus, más tarde Rusia fue llamada así por los remadores Varegos.

LA CORRERÍA DEL NAVEGADOR DE LA SENA..... 42,50 €

Ensalada de queso de la granja de Saloniemi, L
Gouda de ortiga de la granja de Saloniemi, lechuga fresca sazonada en vinagreta de limón, verduras aliñadas, relish de tomate, brunos de lentejas y quinua y pan tostada de espelta con remolacha.

Lucioperca de nobles, L, G
Lucioperca frita en mantequilla, salsa de eneldo, puré de patatas y pastinaca, remolachas cocidas en crema en fuego lento y aguaturma asada.

Crepes de Reval, L
Crepes crujientes y salsa de frambuesa con helado de cardamomo, mus de fresa silvestre y mermelada de mirtilo.

Según historiador:

Los parisinos sintieron la crueldad de los vikingos en el año 845 cuando la flota dirigido por Ragnar Lodbrok (Ragnar calzas peludas) navegó por la Sena en saqueo. Las crónicas de los francos de oeste cuentan que los innumerables cuerpos podridos de los cristianos llenaron el río. Se cuenta que en la flota de Ragnar perteneció 120 barcos y miles de hombres. Para ellos Paris próspero era una meta tentadora. Cuando los hombres del norte llegaron a Paris, los ciudadanos habían tenido tiempo para huir con su propiedad. Los vikingos furiosos empezaron quemar las casas y destruir las iglesias. El rey de los francos de oeste Carlos el Calvo tenía que pagar a Ragnar 3,5 toneladas de plata para salvar la ciudad de la destrucción total. Paris fue a salvo, pero los vikingos codiciosos volvieron pronto.

LAS CORRERÍAS VIKINGAS

Los menús combinados por los guardianes de las ollas

LA CORRERÍA DE VINLANDIA..... 37,30 €

Ensalada de las islas verdes, VE, SL
Lechuga fresca sazonada con vinagreta de limón, verduras aliñadas, relish de tomate, brunoise de lentejas y quinua y pan tostada de espelta con remolacha.

Pollo a la brasa del pastor de cabras, PL, G
Jugoso pollo asado con queso de cabra en pistou de hierbas, salsa de Vinum Sapientiae, patatas de escudo vikingo, hortalizas horneadas y mermelada de ruibarbo.

Tarta de chocolate de Freya, G
Exquisita tarta de chocolate decorada con mus de pera, confites de yogur y zarzamora seca y salsa de frambuesa.

Según el historiador:

El vikingo Leif Eriksson, el hijo del Erik el Rojo fue según las Sagas Islandesas el descubridor de Vinland (tierra de viñedos) en 1002-1003. Así él era el primer europeo quien pisó las tierras americanas. Según la Saga aproximadamente en el año 1000 Leif Eriksson compró el barco del comerciante Bjarni Herjölfsson quien más temprano por casualidad había navegado por la costa americana. Su intención era explorar la tierra que Bjarni había visto. Leif navegó al oeste con una tripulación de 35 islandeses. Primero Leif llegó a una tierra rocosa que llamó Helluland (tierra de piedras planas), esta tierra no habitable y continuó su viaje hacía sur y llegó a una tierra boscosa que llamó Markland (tierra bosques), creen que era Península de Labrador. Por fin Leif desembarcó en Terranova. Allí había muchos salmones en el río y un clima tan templado que el ganado podía pastar fuera en invierno. Leif y su tripulación construyeron casas largas con paredes de turba en esta tierra y pasaron allí el invierno. Tyrkir, uno de los hombres de Leif, encontró uvas por las cuales Leif llamó la tierra Vinland (tierra de viñedos). Para el viaje de regreso los hombres cargaron su barco con madera, viñas y uvas.

LA CORRERÍA DE LAS TIERRAS VERDES ..... 40,60 €

Bruchetas de Astrid, VE, SL
Humus de remolacha, humus de pimienta ahumada, aceite de brotes de abeto y pan tostada de espelta con remolacha.

Tempe de lupino a las valquirias, VE, M, G
Tempe de lupino untado con salsa vikinga de hierbas y humus de pimienta ahumada, salsa de tomate de tierra de fuego, patatas de escudo vikingo y cacerola de coliflor con quinua y lentejas.

Mus de regaliz salado de Sigrid, VE, M, G
Mus de regaliz salado, sorbete de regaliz salado con limón y merengue de sabor regaliz y salsa de regaliz y zarzamora seca.

Según el historiador:

Cuentan las Sagas que Erik el Rojo fue el vikingo quien fundó el primer asentamiento vikingo en Groenlandia. Nació en Noruega, pero tuvo que huir de allí con su padre quien fue acusado de un homicidio y se movieron a Islandia. En Islandia Erik fue proclamado forajido y decidió salir de país en busca de la tierra que le había descrito un hombre que se llamaba Gunnbjorn. Las Sagas dicen que pasó tres años navegando a lo largo de la costa de la tierra que encontró al oeste de Islandia y al volver la nombró Groenlandia, la tierra verde. Los vikingos habitaron Groenlandia a los años 1000 cuando el clima de la isla era más templado. Los escandinavos tenían dos colonias mayores en la isla: una que se situó cerca de Nuuk de hoy, la colonia occidental y otra que se situó más al sur cerca de Qaportoqia de hoy, la colonia oriental que fundó Erik el Rojo. Los vikingos trajeron hierro y madera a la isla y llevaron pellejos, cuerdas, dientes de morsa y pieles.

LAS CORRERÍAS VIKINGAS

Los menús combinados por los guardianes de las ollas

LA CORRERÍA DE COSTA DE HOGUERAS..... 41,40 €

Crema de boletos y níscalos al senderista del bosque, L
Crema de boletos y níscalos decorada con aceite de brotes de abeto con pan de espelta con remolacha y mantequilla hecha en mantequera.

Asado de cordero al Aifur, L
El clásico de Harald para siempre: Paletilla de cordero asado a fuego lento con puré de patatas y pastinaca, hortalizas horneadas, arándanos en alquitrán y pan de espelta con remolacha con pistou de hierbas.

Alquitrán al Harald, L
Helado famoso de alquitrán de Harald, salsa de caramelo con turrón, trocitos de almendra y avena y zarzamora seca.

Según el historiador:

Se dice que Santo Olaf II Haraldsson, quien más tarde fue el rey de Noruega, hizo una correría al mar Báltico. Cuentan que primero saqueó el área de Mälar en Suecia. Entonces navegó a Saaremaa dando sorpresa a los locales quienes consintieron en sus demandas, pero luego atacaron a Olaf y sus hombres. Después de superar el ataque la expedición desembarcó para robar en la costa de Finlandia, que fue llamada en las Sagas Balagaardssida – la costa de hogueras. En fin, caminaron más lejos de la costa donde los habitantes ya habían abandonado sus viviendas y las habían vaciado los objetos de valor. En camino de la vuelta a sus barcos Olaf y sus hombres fueron emboscados por los finlandeses y Olaf perdió muchos hombres. Olaf y los hombres restantes lograron volver a sus barcos justo cuando empezó una tormenta. Olaf mandó a pesar de sus pérdidas que los barcos navegaron por la costa. Se cuenta que los finlandeses persiguieron a Olaf y avanzaron por la tierra tanto como Olaf en barco. Por fin Olaf y su expedición lograron huir a los finlandeses.

LA CORRERÍA DE AURORA BOREAL..... 62,30 €

La piedra de entrantes a la Laponia, L
Sobre una pizarra: Salmon ahumado de Río Kemi, arengue del Báltico en alquitrán, brema ahumada, salchichón de oso, hígado de reno ahumado, carne de alce salada, mus de brisquet de toro, pan de malta y pepinos en pistou de hierbas.

Reno de los vientos de monte lapones, L, G
Solomillo tierno de reno y espaldilla de reno cocida a fuego lento, salsa de boleto y níscalo, tarta de patata y escorzonera y hortalizas horneadas, pan de queso finlandés caliente y arándanos en alquitrán.

Tablilla de postres a la criada, L
Se sirve sobre la tablilla exquisita tarta de chocolate decorada con mus de pera, una crepe crujiente con salsa de frambuesa, helado de corteza de pino, mus de fresas silvestres y mermelada de manzanas horneadas.

Según el historiador:

Bjarnia o la tierra de los Bjarnis es el área que se sitúa en las costas de océano Ártico o mar Blanco según las Sagas Islandesas y algunas otras fuentes medievales. Ottar Haalogalantés era un vikingo y explorador quien vivió entre los años 800 y 900 y según sus propias palabras era el noruego quien había vivido más al norte. Quería saber hasta dónde llegaba la tierra y navegó hacía norte por la costa. Por fin llegó a la desembocadura de un río grande donde la tierra era cultivada. Los habitantes de esta tierra hablaban una lengua similar que los Fennis (los Samis) pero eran altos, ricos y rubios. En las Sagas se cuenta del tesoro de plata de los Bjarnis que los noruegos querían tener haciendo negocios con ellos o robando. Incluso intentaron robar corona de oro y collar de la estatua de Jomal que fue adorada por los bjarnis y copa de plata llena de oro rojo cuyo valor era igual a tres barcos equipados. Se cree que los Bjarnis habían conseguido la plata haciendo negocios. En la época de los vikingos se solían utilizar los ríos como ruta de comercio tanto del mar Báltico como del mar Blanco al mar Negro y muchos pueblos navegaron por estas rutas. Los noruegos codiciaron huesos de morsas y pellejos de Bjarnia. En las Sagas se encuentra también información que por la tierra de Bjarnis era posible ir a Rusia central.

LAS FIESTAS REALES

PARA COMPARTIR

Escudos enormes de Harald. Se prepara al menos para dos personas o para todo el grupo.
La corte de Harald cogía sus mejores delicias a las fiestas.
Traemos a la mesa un conjunto de comidas para probar
los sabores del norte reunidos en escudos vikingos.

LAS FIESTAS REALES..... 69,90 €/p

PARA DOS PERSONAS..... 139,80 €

Escudo de entrantes de Asgård, L
Salmon ahumado, brema ahumada, arengues de Báltico en alquitrán, caviar de arengue, salchichón de oso, hígado de reno ahumado, carne salada de alce, mus de brisquet de toro, lechuga sazonada en salsa de emperador, pepinos en pistou de hierbas, relish de tomate, gouda de ortiga de la granja de Saloniemi, mermelada de grosella negra, pan de espelta y remolacha y pan de malta.

Escudo de Vanaheim, G
Tajadas de petite tender de Angus, entrecot de alce asado a fuego lento, espaldilla tierna de reno, salchicha tradicional de reno, salsa de boletos y níscalos, salsa de romero, patatas de escudo vikingo, gratén de patatas, hortalizas horneadas y arándanos en alquitrán.

Escudo de postres de Jotunheim, L
Exquisita tarta de chocolate decorada con mus de pera, crepes crujientes con salsa de frambuesa, pan de queso caliente con azúcar y canela, mus de fresas silvestres, mus de regaliz salado, mermelada de manzanas horneadas, mermelada de mirtilo, helados de alquitrán y de corteza de pino y sorbete de regaliz salado con limón.

Según el historiador:

Holmgang o sea una visita de isla era el duelo vikingo. Era la manera aceptada de resolver las riñas. Todo lo que sabemos de estos es de las Sagas. No era fácil de negarse del reto, porque entonces se perdía su masculinidad. No era obligatorio luchar con las propias manos si alguien otro aceptaba luchar por ti. Los partes pegaban con su arma por turno; muchas veces él que había retado pegó primero y luego el otro. Se podía tener tres escudos porque los golpes podían romper el escudo. Muchas veces se peleaba en cierta área restringida por ejemplo sobre una piel de animal. A veces iban a una isla pequeña de donde solo el vencedor volvía. Si alguien huía del área de la lucha, llevaba estampa de un cobarde. Muchas veces el vencedor ganaba una parte de la propiedad del perdedor o hasta toda la propiedad. Según las Sagas Holmgang empezaba ser un problema cuando los bersergos empezaban utilizarlo como una manera de saqueo. Retaban a la gente y llevaban sus tierras, bienes y mujeres con derecho del vencedor. Esta era la razón porque Holmgang eran prohibidos en Islandia en 1006 y en Noruega en 1014.

La granja de Saloniemi – Una parte de Finlandia original

Todos los productos de la granja se fabrican de la leche de sus propias vacas y cabras. Estos animales pacen en biotopos finlandeses en peligro de extinción que da un rasgo tradicional en el sabor de su carne y leche. Cuenta la dueña de la granja: Compré mis primeras cabras propias cuando tenía 19 años porque no quería comprar leche en el supermercado. La primera se llamaba Maire y después siempre he tenido cabras. Es raro pensar que tenía una cabra antes de tener familia y ya cuando tengo familia todavía tengo cabras. Toda la producción empezó de un pasatiempo, tenía unas cabras y empecé hacer queso fresco de su leche en la cocina de mi casa. En 1998 tenía la oportunidad de comprar las cabras de dos granjas que terminaban y pueden imaginar la sorpresa del dueño cuando en vez de cinco cabras había 70 cabras ordeñadas a mano. Desde empezar quería creer que podía manejar todo y hacer una granja productiva para que no hacía falta trabajar fuera o llevar a los hijos a la guardería.

LOS ENTRANTES SABROSOS

1. **Ensalada de las islas verdes, VE, M.....6,80 €**
   Lechuga fresca sazonada con vinagreta de limón, verduras aliñadas, relish de tomate, brunoise de lentejas y quinua y pan tostada de espelta con remolacha.

2. **Ensalada de queso de la granja de Saloniemi, L.....7,90 €**
   Gouda de ortiga de la granja de Saloniemi, lechuga fresca sazonada en vinagreta de limón, verduras aliñadas, relish de tomate, brunos de lentejas y quinua y pan tostada de espelta con remolacha.

3. **Bruchetas de Astrid, VE, M.....6,90 €**
   Humus de remolacha, humus de pimienta ahumada, aceite de brotes de abeto y pan tostada de espelta con remolacha.

4. **Crema de boletos y níscalos al senderista del bosque, L**
   Crema de boletos y níscalos decorada con aceite de brotes de abeto con pan de espelta con remolacha y mantequilla hecha en mantequera.
   Entrante .....9,90 €
   Plato Principal .....12,80 €

5. **Crema de reno al descensor de rápidos, L**
   Crema de queso con espaldilla de reno y aguaturma asada con pan de malta y mantequilla hecha en mantequera.
   Entrante .....11,20 €
   Plato Principal .....14,80 €

6. **La piedra de entrantes a la Laponia, L.....12,80 €**
   Sobre una pizarra: Salmon ahumado de Río Kemi, arengue del Báltico en alquitrán, brema ahumada, salchichón de oso, hígado de reno ahumado, carne de alce salada, mus de brisquet de toro, pan de malta y pepinos en pistou de hierbas.

Según el historiador:

En la época de los vikingos las vacas eran pequeñas y acababan producir leche temprano en otoño. Hacían queso que se conservaba mejor que leche. Los quesos eran comida de lujo para los vikingos. Cuanto más y más diferentes tipos de quesos se servía, más rica y hospitalaria era la casa. Sazonaban el queso fresco con hierbas y bebían el suero. Quesos fritos y secos eran para el invierno y se solía comerlos especialmente en Navidad.

Salmón de río Kemi

Ahúman lentamente el salmón en el cofre de enebro y cuentan que sus colores brillantes vienen de auroras boreales. En el pasado salmón daba prosperidad y quitaba el hambre. Cuando la cosecha era mala, había salmón. El salmón y su pesca influyó parcialmente en el desarrollo de la agricultura en la zona. La subida del salmón y la siempre de los campos pasan en el mismo tiempo y el salmón siempre ganó en la importancia. Había mucho salmón y cuentan que en Kemi en los contratos de jornaleros mandaban que cada día no podían servir salmón como comida. Se conservaban los salmones en sal hasta los años 50. Hasta finales del siglo XIX salaron los salmones en grandes bañeras de madera donde cabían 300-400 kilos. Antes de salar limpiaban los pescados y los partían y para que mantengan su color rojo y bonito los pincelaban con salitre.

7. **Tablilla de pescado del emperador, L.....12,90 €**
   Encima de la tablilla salmón ahumado de Kemijoki, caviar de arengue, brema ahumada, lechuga sazonada en la salsa emperador, pepinos en pistou de hierbas, relish de tomate y pan de malta.

PARA COMPARTIR

Escudos enormes de Harald.
Se prepara al menos para dos personas o para todo el grupo.

8. **Escudo de entrantes de Asgård, L .....14,80 €/p**
   Para dos personas .....29,60 €
   Salmon ahumado, brema ahumada, arengues de Báltico en alquitrán, caviar de arengue, salchichón de oso, hígado de reno ahumado, carne salada de alce, mus de brisquet de toro, lechuga sazonada en salsa de emperador, pepinos en pistou de hierbas, relish de tomate, gouda de ortiga de la granja de Saloniemi, mermelada de grosella negra, pan de espelta y remolacha y pan de malta.

Según el historiador:

El venado (por ejemplo, oso, alce y ciervo) daban variedad a la mesa. Los bosques y el venado empezaba ser propiedad de alguien en la edad medieval así que solo el rey o los nobles podían cazar en cierta área. En la época vikinga los bosques eran para todos. Los vikingos comían mucha carne: vacuno, cerdo, cordero y cabra. Normalmente sacrificaron los animales en otoño, pero para grandes fiestas como la Navidad (originalmente fiesta de Jule pagana en invierno) se solía sacrificar animales aparte. Se conservaba la carne en la sal, secándola, agriándola o ahumándola. La carne de caballo se troceaba y asaba así que era similar de kebab de hoy sin sabor picante. En Islandia los vikingos comían también carne de foca y ballena.

El productor de tempe de lupino: Jalotofu

El pionero de proteína vegetal natural de Finlandia. El lupino azul finlandés da el sabor un poco más dulce de este tempe de lupino hecho a mano. La semilla tiene 30 % de proteína, mucha fibra y solo un poco de fécula así que vale la pena matar el hambre con este porque llena la barriga para un largo tiempo. Tempe es una comida fermentada preparada tradicionalmente de soja. La preparación de tempe viene de Indonesia y Asia Sureste. Se prepara tempe también de guisantes y lupino dulce en países occidentales. La diferencia entre tempe y tofu es el valor nutritivo y el sabor porque el proceso de fermentación y el uso de semillas enteras causa que tiene más proteína, fibra y vitaminas, su textura es más firme y su sabor más fuerte.

DESDE LA HUERTA

9. **Cazuela de fruta de yaca al jarl, L, G.....19,80 €**
   Sabrosa cazuela de fruta de yaca y hortalizas cocida a fuego lento, puré de patatas y pastinaca, hortalizas horneadas, mermelada de mirtilo y cebolla y aguaturma asada.

10. **Tempe de lupino a las valquirias, VE, M, G .....22,90 €**
    Tempe de lupino untado con salsa vikinga de hierbas y humus de pimienta ahumada, salsa de tomate de tierra de fuego, patatas de escudo vikingo y cacerola de coliflor con quinua y lentejas.

AL LADO DEL BARCO

11. **Ensalada de Río Kemi al emperador, L .....17,90 €**
    Salmón ahumado de Kemijoki, lechuga sazonada en vinagreta de limón, brunoise de coliflor y quinua, verduras aliñadas, pepinos en pistou de hierbas, relish de tomate, huevo cocido, salsa de emperador y palos de pan de malta fritos en mantequilla.

12. **Lucioperca de nobles, L, G .....25,60 €**
    Lucioperca frita en mantequilla, salsa de eneldo, puré de patatas y pastinaca, remolachas cocidas en nata en fuego lento y aguaturma asada.

Según el historiador:

Los vikingos comían guisantes, judías y cebolla. Aprendían cultivar col de los ingleses. No solían comer mucha verdura. Además de carne comían mucho pescado, especialmente salado. Salar era casi la única manera de conservarlo. Se solía asar, ahumar o cocinar el pescado fresco. Se preparaba pan y papilla de trigo, centeno, avena y cebada. Pan de trigo era una delicia de los ricos.

Alfarerías: Kustavin savipaja ja Mainio savipaja

Kustavin Savipaja es una alfarería familiar en el archipiélago que desde 1975 fabrica todos sus productos a mano. Sus modelos básicos habían diseñado Aija Paatero, pero hoy en día en la producción y en varios modelos se puede ver el resultado del trabajo colectivo de decenas de años de todo el personal profesional y sabio. El base de todo es una colección de vajilla de uso amplia y funcional, en las cuales cada uno puede elegir el conjunto preferido. Además de esto en la colección hay objetos de decoración y creadores de ambiente.

Mainiosavi es una alfarería donde fabrican a mano distintos objetos de uso y decoración de alta calidad. Trabajan en Puuppola, cerca de Jyväskylä desde el año 1998. Todos los productos están hechos a mano de masa de arcilla y quemados en 1260-1270 grados. Muchos productos están hechos tradicionalmente en rueda de alfarera.

DESDE PASTIZALES PROPIOS

13. **Pollo de Jázaros en espada, SL, G .....19,90 €**
    Pollo pincelado con salsa de alquitrán de los barbaros, salsa de tomate de tierra de fuego, patata con beicon, hortalizas horneadas y mermelada de mirtilo y cebolla.

14. **Pollo a la brasa del pastor de cabras, PL, G.....21,80 €**
    Jugoso pollo asado con queso de cabra en pistou de hierbas, salsa de Vinum Sapientiae, patatas de escudo vikingo, hortalizas horneadas y mermelada de ruibarbo.

15. **Lagópodo común al Ruurik, L, G .....28,60 €**
    Pechuga de Lagópodo asada, salsa de mantequilla y arándanos, tarta de patata y escorzonera, hortalizas horneadas y mermelada de grosella negra.

16. **Cerdo a los normandos, G**
    Filete de Sajonia pincelado con salsa vikinga de hierbas y costillas de cerdo asadas, salsa de romero, gratén de patatas, cebolla cocida, hortalizas horneadas y mermelada de manzana con chili.
    Normal 200 g .....19,90 €
    Grande 400 g .....29,90 €

17. **Cazuela jornalera de soldado vikingo, G.....21,70 €**
    Brisquet de toro pincelado con salsa de alquitrán de los barbaros, salchicha tradicional de reno, costillas de cerdo asadas, salsa de coñac, gratén de patatas y remolachas cocidas en nata en fuego lento con mermelada de grosella negra.

Según el historiador:

En la época de los vikingos se solía comer con cuchillo y cuchara. No tenían tenedores porque era inventado más tarde. Las bebidas eran servidas en copas de madera. Los ricos bebían de copas de plata y hasta cristal. La comida era servida en recipientes grandes. En las fiestas se bebía de los cuernos de bebida. Los cuernos de bebida no tenían pies así que tenían que vaciarlos una vez.

Ulf Barba Negra

Ulf Barba Negra es el jefe de provisiones del restaurante Harald. Es el hijo del norte oscuro. Ve mejor las estrellas que los jefes del sur y leer las estrellas era una habilidad importante para los vikingos en sus largos viajes en barco. Los vikingos de Islandia le dieron el nombre Ulf que significa lobo y Barba Negra viene de su bisabuelo del Caribe, famoso capitán Barba Negra. En sus venas corre la sangre salvaje de los piratas y es la razón de su apariencia. No era malo cuando viajó los siete mares haciendo saqueos con los piratas y aprendiendo el arte de la cocina que ahora utiliza para beneficiar su pueblo vikingo. El lobo del nombre cuenta la leyenda de un hombre que camina por su propio camino, o es como lobo solitario o quizá cuenta de una falta de nacer de lobo, quien sabe.

DE LAS LLAMAS DE LA HOGUERA

18. **Bistec de toro a la Barba Negra, L, G**
    Tajadas de petite tender de Angus, mus de brisquet de toro, salsa Vinum Sapientiae, patatas de escudo vikingo y hortalizas horneadas.
    Normal (150 g) .....26,90 €
    Grande (300 g) .....37,60 €

19. **Solomillo de pimiento de la corte bizantina, L, G**
    Solomillo de toro gratinado con mostaza y pimiento, salsa de pimiento con coñac, tarta de patata y escorzonera y hortalizas horneadas con beicon crujiente.
    Normal (150 g) .....35,90 €
    Grande (300 g) .....53,80 €

20. **Asado de cordero al Aifur, L.....23,80 €**
    El clásico de Harald para siempre: Paletilla de cordero asado a fuego lento con puré de patatas y pastinaca, hortalizas horneadas, arándanos en alquitrán y pan de espelta con remolacha con pistou de hierbas.

21. **Cazuela de alce al Lederhosen, L, G .....23,70 €**
    Entrecote de alce asado al fuego lento, salchicha de alce, salsa de mantequilla con arándanos, patatas con beicon, hortalizas horneadas, cebolla cocida y relish de tomate.

22. **Reno de los vientos de monte lapones, L, G .....34,80 €**
    Solomillo tierno de reno y espaldilla de reno cocida a fuego lento, salsa de boleto y níscalo, tarta de patata y escorzonera y hortalizas horneadas, pan de queso finlandés caliente y arándanos en alquitrán.

Según el historiador:

La guardia Varega era la guardia personal de los emperadores de Bizancio, constituido de vikingos. El primer emperador que la tenía era Basilio II (reinó de 976 a 1025) y todo empezó cuando el duque de Kiev Vladimir Grande envió seis mil hombres a la ayuda de Basilio contra rebelión de Bardas Focas. Los Varegos habían luchado antes en las tropas de Bizancio, pero en el 988 se convirtieron una tropa de elite que permaneció con el emperador. Los hombres de la guardia tenían fama de ser soldados valientes y leales. Primero eran todos ruses, pero rápidamente los otros escandinavos como noruegos, suecos i islandeses unieron en la tropa. La guardia era conocida de su uso abundante del alcohol y de sus hachas largas y era llamado los portadores de hacha en las crónicas bizantinas.

Los mundos vikingos

La mitología vikinga era basada de historia guerrera de dioses. En la mitología el universo se dividía en el mundo de dioses o asas, Asgård y en el mundo humano Midgård. El árbol del mundo (Yggdrasil, Mirameir) era un árbol gigante que unía todos los nueve mundos de la cosmología. Han pensado que era fresno norteño o tejo, Edda menciona que era un árbol de hojas que es una característica de tejo mas bien que de fresno. El alcohol era la savia de Yggrasil y beber alcohol podía ser hasta una acción sagrada. El árbol del mundo era un árbol mítico que ata el cielo y la tierra y que sostiene el cielo. Estaba en el centro del mundo y así es como una columna del mundo.

23. Espada de venado al Mimir, G
Para una persona .....39,70 €
Para dos personas .....77,80 €
Se mete en la espada solomillo asado de reno, entrecote de alce cocido a fuego lento, pechuga de lágopodo, salchicha de alce, pimienta y calabacín. Al lado de la espada servimos salsa de boletos y nísperos, salsa de mantequilla con arándanos, patatas escudo vikingo, gratén de patatas, remolacha cocida en nata y mermelada de grosella negra.

PARA COMPARTIR

Escudos enormes de Harald. Se prepara al menos para dos personas o para todo el grupo.

24. Escudo de Midgård, G .....33,90 €/p
Para dos personas .....67,80 €
Metemos encima del escudo brisquet de toro pincelado con salsa vikinga de hierbas, espaldilla tierna de cordero y pollo sazonado con salsa bárbara de alquitrán, salsa de coñac y salsa Vinum Sapientiae, patatas de escudo vikingo, gratén de patatas, hortalizas horneadas y mus de brisquet de toro.

25. Escudo de Vanaheim, G.....38,60 €/p
Para dos personas .....77,20 €
Tajadas de petite tender de Angus, entrecot de alce asado a fuego lento, espaldilla tierna de reno, salchicha tradicional de reno, salsa de boletos y níscalos, salsa de romero, patatas de escudo vikingo, gratén de patatas, hortalizas horneadas y arándanos en alquitrán.

Según el historiador:

El universo era dividido en nueve mundos o sea reinos. Asgård era la casa de la familia de dioses Asa. Allí estaban las casas y salas de dioses y el pozo santo de Urd. Vanaheim era la casa de otra familia de dioses, Vana. En Alfheim vivían portadores de luz reinados por Frej el Vana. Midgård era el mundo de los hombres que se situaba en el centro del universo. Muspelheim era el reino del fuego y caos que había existido siempre. Era reinado por Suri demoniaco y sus gigantes de fuego. Jotunheim era la casa de los gigantes de hielo que eran enemigos de los dioses y los hombres. El pozo de Mimer, el bosque de Järnved y la fortaleza de Utgård estaban en Jotunheim. Svartalfheim era una parte del mundo subterráneo y allí vivían los enanos. Helheim era la tierra oscura de los muertos como una tumba reinada por Hel. Nifelheim era el mundo inferior, el lugar del frio y oscuridad eternos donde el dragón Niddhögg y los demás dragones atormentan los peores pegadores.

Suomen Jäätelö (el helado de Finlandia)

La fabrica que prepara todos los helados deliciosos de Harald. Utilizan solamente la leche de la raza original de Finlandia. La leche de las vacas de la raza original es la mejor elección para preparar helado porque tiene más grasa y proteína y estas son las propiedades que se necesita para fabricar mejor helado posible y cuando intentan conseguir el sabor más sabroso. No utilizan aromas o colores artificiales. Cada ingrediente es el mejor de su género.

POSTRES

26. Tablilla de postres a la criada, L .....15,90 €
Sin gluten + 1 €
Se sirve sobre la tablilla exquisita tarta de chocolate decorada con mus de pera, una crepe crujiente con salsa de frambuesa, helado de corteza de pino, mus de fresas silvestres y mermelada de manzanas horneadas.

27. Alquitrán al Harald, L .....8,90 €
Helado famoso de alquitrán de Harald, salsa de caramelo con turrón, trocitos de almendra y avena y zarzamora seca.

28. Tarta de chocolate de Freya, G .....9,90 €
Exquisita tarta de chocolate decorada con mus de pera, confites de yogur y zarzamora seca y salsa de frambuesa.

29. Mus de regaliz salado de Sigrid, VE, SL, G .....10,80 €
Mus de regaliz salado, sorbete de regaliz salado con limón y merengue de sabor regaliz y salsa de regaliz y zarzamora seca.

30. Crepes de Reval, L.....10,20 €
Sin gluten + 2 €
Crepes crujientes y salsa de frambuesa con helado de cardamomo, mus de fresa silvestre y mermelada de mirtilo.

31. Pan de queso frito de la dama del norte, L, G.....8,90 €
Queso tradicional frito caliente con azúcar y canela y mermelada de manzana horneada con trazas de miel y helado de corteza de pino.

32. Helados de Bestla, G
Delicias de helado de una gigante de helado, elige el sabor que más te gusta:

Alquitrán, corteza de pino, cardamomo, vainilla, chocolate o sorbete de regaliz salado con limón.

con el helado:
mermelada de manzanas horneadas, mermelada de mirtilo, salsa de frambuesa, salsa de frambuesa con turrón o salsa de regaliz.
Una bola.....4,20 €
Dos bolas .....6,80 €

Según el historiador:

La palabra finlandés Pettu significa la parte interior de la corteza de pino, cambrium que se puede utilizar como alimento. El pino utilizado debe tener por lo menos cincuenta años y tener una corteza fina y lisa sin ramas. El cambrium se quita más fácilmente en su estación de cosecha desde finales mayo hasta principios de julio. Antes de moler, hay que prefabricar las cortezas. Las asan o cocinan para quitar las sustancias nocivas, como tanino, lignina, resina y cera. Luego se prepara harina de corteza de pino con la cual se puede sustituir una parte de la harina de centeno preparando pan. En Finlandia se comía pan con corteza de pino en tiempos de la falta de comida como durante los años de muerte en 1690, los años de hambre en 1860 y última vez durante la guerra civil en 1918. Hoy en día su valor ha crecido porque tiene mucha fibra y otras sustancias buenas para la salud como flavonoides y mucho hierro, manganeso y zinc. Un kilo de harina de corteza de pino es suficiente para el valor diario de vitaminas B1, B2 y C.

Rollo Caminante

Rollo Caminante solía viajar a Paris para comer bien o sea para robar. Rollo se enamoró tanto de los sabores de Paris que no quería volver al norte para morder los arándanos helados y convenció al rey de Francia que le daba una parcela de tierra con la promesa que los demás vikingos no venían a la ciudad. Rollo comía tanto que ni un caballo podía llevarlo y tenía que moverse a pie.

PARA COMPARTIR

33. **Escudo de postres de Jotunheim (preparamos mínimo por dos).....17,90 €/p**
    Para dos personas.....35,80 €
    Sin gluten + 1 € por persona
    Exquisita tarta de chocolate decorada con mus de pera, crepes crujientes con salsa de frambuesa, pan de queso caliente con azúcar y canela, mus de fresas silvestres, mus de regaliz salado, mermelada de manzanas horneadas, mermelada de mirtilo, helados de alquitrán y de corteza de pino y sorbete de regaliz salado con limón.

34. **Fiesta de crepes de Helga.....22,60 €**
    Sin gluten + 1 €/crepe
    Cinco crepes crujientes, mus de fresas silvestres, salsa de frambuesa, mermelada de manzanas horneadas y tres bolas de helado de cardamomo.

Helados de tres Nornas, L, G.....9,90 €
Helado de cardamomo, helado de corteza de pino y sorbete de regaliz salado con limón.

Los postres de los vikingos

Los vikingos comían nueces y miel cuando tenían ganas de algo dulce tanto como almendras, higueras, dátiles y manzanas que llevaban de extranjero. Comían frutas de bosque como mirtilos y fresas.

Es posible preparar la mayor parte de los platos sin gluten o lactosa. Si tiene alguna alergia o intolerancia, cuéntanos de esto.

Reservamos el derecho de cambiar los precios

Alérgenos
G = sin gluten
L = sin lactosa
VE = vegan
SL = sin leche
PL = poca lactosa