

para PÍCAR

- Ostras** "Spéciale de Claire"
de Marennes-Oléron vivas . . . 2 unidades 9 € . 1/2 docena 24 €
- Ventresca** de bonito y anchoa de Getaria 16 €
Escalivada con **boquerones** marinados
de la Lonja de la Barceloneta 14 €
Tartar de **atún** rojo y guindilla de Ibarra 24 €
Ceviche de **corvina** salvaje 24 €
Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM 14 €
- Txistorra** de Orio 12 €
Croquetas de **jamón** ibérico 12 €
Croquetas de **gambas** con mayonesa de azafrán 14 €
- Mejillones** a la marinera 14 €
Buñuelos de **bacalao** 15 €
Almejas gallegas en salsa verde 24 €
Navajas del Delta del Ebro 26 €
Pescadito frito de la Lonja de la Barceloneta 18 €
Txipironcitos de la Lonja fritos 24 €
- Nuestro **pan artesano** de masa madre
con 48 horas de fermentación (precio por persona) . . . 2,80 €
Coca de Folgueroles, nuestro pan con tomate 4 €

ENSALADAS

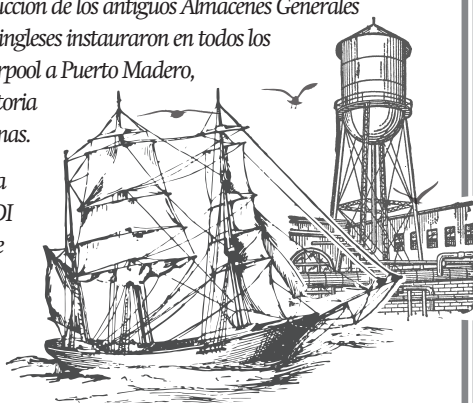
- Lechuga** y cebolleta de huerta propia . 4,50 € (1/2 ración) . 8 €
Cogollos de Tudela con anchoas 8 € (1/2 ración) . 14 €
Esqueixada 14 €

Nuestra historia

En 1881 se inició el proyecto de construcción de los antiguos Almacenes Generales de Comercio siguiendo el estilo que los ingleses instauraron en todos los puertos del mundo. Del puerto de Liverpool a Puerto Madero, en Buenos Aires, hasta esta joya, la historia y la cultura han unido pueblos y personas.

Hoy, en lo alto del Museu que explica la historia de Catalunya, Grupo SAGARDI hace de este espacio único, un lugar de gastronomía, sensibilidad y emoción.

También la gastronomía explica quienes somos...



de TEMPORADA

- Puerrito** de Zarautz a la parrilla 10 €
Alcachofas frescas con jamón ibérico 16 €
Verdel de Hondarribia marinado al momento 14 €
- Espárragos** frescos de Tudela
con mayonesa de cítricos 26 €
Arroz de **cigalas y alcachofas** 24 €
(mínimo 2 personas / precio por persona)

PESCADOS Y MARISCOS

- Gambas blancas** 22 €
Gambas rojas 36 €
Cigala mediana 36 €
Txangurro de buey de mar a la donostiarra . 24 €
- Bacalao** en ajoarriero 26 €
Corvina a la parrilla 28 €
Rape negro 9 € / 100gr
Rodaballo salvaje 10 € / 100gr
Pregúntanos por las variedades del día



Directamente de la Cofradía
de Pescadores de Barcelona y Hondarribia
—embarcación Itsas Lagunak—

CARNES

- Tartar de **vaca vieja** 22 €
Magret de **pato** asado con manzana 24 €
- Costilla de **cerdo** "Duroc" a la parrilla 24 €
Nuestro tataki vasco de **vaca vieja** 28 €

TXULETON

En 1881 by SAGARDI ofrecemos el concepto de txuleton que las parrillas de los asadores vascos han ido perfeccionando a lo largo de muchos años. Seleccionamos nuestra carne entre las mejores vacas viejas que, con más de seis años, están en la plenitud de sabor.

Carnes rojas que, al contacto con la brasa de encina se expresan de forma sorprendente. Sabores limpios a tierra, leche y pasto que mantienen el gusto y nos provocan a continuar comiendo, sin cansar el paladar. En definitiva, un producto honrado, natural y saludable.

- Vaca vieja** 7,50 € / 100g
1000 - 1300g
- Vaca PREMIUM** madurada (mín. 4 semanas) 11 € / 100g

ARROCES y Cazuelas Marineras

- Sopa de **pescado** de la Lonja de la Barceloneta 18 €
Arroz de **verduras** 22 €
Arroz "brut" de **calamar** (mínimo 2 personas*) 25 €
Arroz "**del senyoret**" (mínimo 2 personas*) 26 €
Arroz cremoso de **gamba** roja 28 €
Arroz caldoso de **bogavante** (mínimo 2 personas*) 38 €

*Precio por persona

Solo cocinamos arroces varietales bomba y marisma,
cultivados en la Isla de Buda,
en el Parque Natural del Delta del Ebro.

ACOMPAÑAMIENTOS

- Lechuga** y cebolleta de huerta propia . 4,50 € (1/2 ración) . 8 €
Patatas fritas artesanas 6,50 €
Pimientos del piquillo estilo Tolosa 14 €

Todas las verduras que utilizamos son de
agricultura ecológica y cultivadas en huertos propios

VEGETARIANOS

Pregunta a nuestro chef

PARA LOS "TXIKIS"

Pregunta a nuestro personal
por la oferta infantil

PARA GRUPOS

Pregunta a nuestro personal
por la oferta para grupos

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria
comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han
estado previamente congelados según normativa legal

Todos los precios incluyen el IVA

POSTRES

VINOS de POSTRE y LICORES

Degustación de quesos catalanes artesanos	15 €
Tupí de Sort –vaca	
Puigpedrós Pell –vaca	
UFF! Mas Alba – cabra	
La Gàrgola – oveja	
Bauma – oveja	
Requesón de Pauet (<i>Jafre de l'Empordà</i>) –según disponibilidad–	9 €
Crema catalana quemadita	7 €
Trufas de chocolate	8 €
Tarta fina de manzana con helado de nata	10 €
Babá al ron al estilo de los Indianos	10 €
Milhojas de frutos rojos y crema de vainilla	7 €
Chocolate!!	10 €
Pan con aceite y chocolate	8 €
Tarta de queso de leche de oveja con coulis de arándanos	10 €

VINOS DE POSTRE



Martín Faixó Perafita Garnatxa Dolça	6 €
Capçanes Carratell Ranci	4 €
Urezi vendimia tardia de Itsas Mendi	9 €
Six Grapes de Graham's	8,50 €

LICORES Y AGUARDIENTES



Ratafia Russet	3,50 €	5 €
Marc de Gramona	6 €	8 €
Patxaran Baines Oro	5,50 €	8,50 €
Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri.	7 €	11 €
Aguardiente de hierbas Izarra verde	6 €	10 €
Aguardiente de hierbas Izarra amarillo	6 €	10 €