

Et portem el Nadal

**iRATI**

TAVERNA ♣ BASCA





## GORBEIA

64€ per persona

### APERITIU

Gilda

Txistorra fregida d’Orio

### PER A COMPARTIR

Amanida de formatge d’Idiazabal, espinacs i nous

Tàrtar de tonyina vermella d’almadrava de Barbate i bitxo d’Ibarra

Paté de campanya al forn de llenya

Croquetes de bolets

Bacallà fregit de sidreria (o com a Zapiain)

### POSTRES

Goxua, les postres basques dels festius

—

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare  
amb 48 hores de fermentació

## BASERRI

79€ per persona

### APERITIU

Txistorra fregida d’Orio

### PER A COMPARTIR

Porrets de Zarautz a la graella

Truita de bacallà estil Roxario

Croquetes de pernil ibèric

### PLAT PRINCIPAL

*a compartir al centre de la taula*

Txuleton de vaca vella  
(450 g. per persona)

### Acompanyament

Amanida d’enciam amb ceba tendra de l’horta d’Hernani

Pebrots del piquillo estil Tolosa

### POSTRES

Arròs amb llet

—

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare  
amb 48 hores de fermentació

## ARALAR

74€ per persona

### APERITIU

Txistorra fregida d’Orio

### PER A COMPARTIR

Amanida de formatge d’Idiazabal, espinacs i nous

Croquetes de pernil ibèric

Ventresca de bonítol i anxoves de Getaria

### PLAT PRINCIPAL a escollir entre

Lluç arrebossat i fregit

Magret d’ànec d’Iparralde amb poma de sidra

### POSTRES

Goxua, les postres basques dels festius

—

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare  
amb 48 hores de fermentació

## ASTIGARRAGA

84€ per persona

### APERITIU

Txistorra fregida d’Orio

### ENTRANTS

Truita de bacallà estil Roxario

Bacallà fregit de sidreria (o com a Zapiain)

### SEGON

*a compartir al centre de la taula*

Txuleton de vaca vella  
(450 g. per persona)

### Acompanyament

Pebrots del piquillo estil Tolosa

### POSTRES

Formatge Idiazabal de pastor  
del “caserío Garoa”, Zerain (Guipuzkoa)

—

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare  
amb 48 hores de fermentació

## VEGETARIÀ

69€ per persona

### APERITIU

Pastís de verdures

### ENTRANTS

Amanida de formatge d’Idiazabal, espinacs i nous

Porrets de Zarautz a la graella

Croquetes de bolets

### PLAT PRINCIPAL

Verdura de temporada

### POSTRES

Arròs amb llet

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre  
con 48 horas de fermentación

## BODEGA SUGGERIDA

Totes les opcions inclouen mitja ampolla de vi, aigua mineral i cafè

Vi negre Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—

Vi blanc Nivarius N —D.O.Ca. Rioja—

17,00€ per persona

Vi negre Trus Roble —D.O. Ribera del Duero—

Vi blanc Menade Noso —D.O. Rueda—

18,00€ per persona

Vi negre Hito Tinto —D.O. Ribera del Duero—

Vi blanc El Zarzal —D.O. Bierzo—

20,00€ per persona

Vi negre Jaspí Negre —D.O. Montsant—

Vi blanc Freyó Vinyes Velles —D.O. Penedès—

18,00€ per persona

\*\*\*

Vi negre Pétalos de Bierzo —D.O. Bierzo—

Vi blanc Pedralonga —D.O. Rías Baixas—

23,00€ per persona



## COMPLEMENTA EL TEU MENÚ

### MILLORA LA TEVA EXPERIÈNCIA

Pastís de formatge de llet d’ovella latxa

12€ per persona



### AFEGEIX

Formatge Idiazabal de pastor  
del “caserío Garoa”, Zerain (Guipuzkoa)

des de 8€ per persona

Aperitiu típic Basc “Gilda”

—bitxo, oliva i anxova—

des de 2,80€ per persona



### ACOMPANYA

Patates a l’estil Sagardi

des de 3,25€ per persona

Amanida d’enciam amb ceba tendra  
de l’horta d’Hernani

des de 4€ per persona

Pebrots del piquillo estil Tolosa

des de 8€ per persona



### SERVEIS EXTRES

Welcome drink —3 canapès i 2 begudes—

des de 30€ per persona

Barra Lliure durant 2h

des de 50€ per persona

Barra Lliure PREMIUM durant 2h

des de 70€ per persona

Estació de Pernil

des de 950 €

## TERMES I CONDICIONS DE RESERVA

### CONDICIONS DE PAGAMENT

Se sol·licitarà un pagament previ del 70% sobre l'import total del servei a la confirmació del grup (20% - 50% si la data és superior a 30 dies a partir del dia del servei). El 30% restant serà liquidat amb anterioritat a les 72 hores prèvies al servei o bé al restaurant en finalitzar el servei a través de targeta de crèdit o efectiu.

### CONDICIONS DE FACTURACIÓ

La facturació es realitzarà segons la confirmació. Posteriorment; 72 hores anteriors al servei, han de quedar establertes de manera definitiva tots els detalls, atenent a la política de cancel·lacions.

### POLÍTICA DE CANCEL·LACIONS

Les anul·lacions o cancel·lacions prèvies del servei o esdeveniment, no imputables al restaurant o servei de càter-  
ring, tindran una penalització del 20% si la data és superior a 30 dies; de 70% anterior a les 72 hores prèvies al servei  
i un 100% dins aquest termini.

#### Canvis de comensals en reserves de grup:

S'accepten sense càrrec canvis, no superiors al 50% del nombre de comensals contractat, fins a 30 dies abans del  
servei des del moment de la confirmació del servei.

S'accepten sense càrrec canvis, no superiors al 20% del nombre de comensals contractat, des dels 30 dies abans  
del servei fins a les 72 hores prèvies al servei.

Cancel·lacions dins de les 72 hores es carregarà el 100% reservat.

### CONTACTE

*Per a més detalls si us plau contacti'ns a*  
**tel. 679 202 040 · e-mail: [reserves@gruposagardi.com](mailto:reserves@gruposagardi.com)**