

per
PICAR

Ventresca de **bonítol** i anxoves de Getaria 16 €
Tàrtar de **tonyina** vermella d'almadrava de Barbate
i "guindilla" d'Ibarra 24 €

Vaca gallega PREMIUM curada, en carpaccio 18 €
Paté de campanya al forn de llenya 12 €

Porrets de Zarautz a la graella 6 € (1/2 ració) . 10 €
Txistorra d'Orio a la graella 10 €
Croquetes de **pernil** ibèric 12 €
"Morcilla" biscaïna a la graella 15 €

El nostre **pa artesà** de massa mare
amb 48 hores de fermentació (preu per persona). 2,80 €

AMANIDES

Enciam amb ceba tendra
de l'horta d'Hernani 4,50 € (1/2 ració) . 8 €
Formatge d'Idiazabal, espinacs i nous 10 €



Totes les verdures que utilitzem són
d'agricultura ecològica i cultivades en horts propis

Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària
comunicar a algun membre de l'equip del restaurant

Anisakis: Tots els nostres peixos servits en cru han estat
prèviament congelats segons normativa legal

de **TEMPORADA**

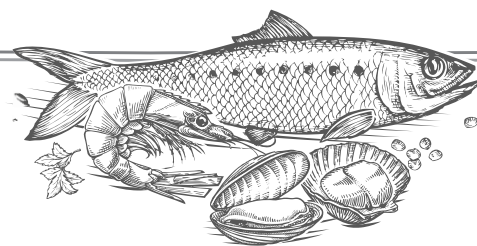
Capdells de Tudela
amb anxoves 8 € (1/2 ració) . 14 €
Verat d'Hondarribia marinat al moment . . 16 €
Pèsols amb papada ibèrica 12 €

Carxofa de l'horta de Tudela
a la graella amb pernil ibèric 16 €
Espàrrecs frescos de Tudela a la graella
pelats a mà 14 € (1/2 ració) . 26 €

LA GRAELLA BASCA

PEIXOS

Llom de **lluç** de Pasaia amb cloïsses 28 € **Bacallà** 26 €



Procedent dels ports bascos,
sense intermediaris.
Del vaixell pesquer a la nostra graella

Pregunta'ns pels peixos del dia

"Cogote" de lluç (recomanat per a 2-3 persones) 68 € **Turbot** 10 € / 100g
Rap negre 9 € / 100g **Besuc** 12 € / 100g

CARNS

Magret d'**ànec** d'Iparralde
amb poma de sidra 24 € Lletons de **vedella** amb carxofes 28 €
Costella de **porc** de "caserío" 24 € El nostre tataki basc de **vaca vella** 28 €

TXULETON

A SAGARDI
Cuiners Bascos
oferim el concepte
de txuleton
que a les graelles
dels "asadors" bascos han anat perfeccionant
al llarg del temps. Seleccionem la nostra carn
entre les millors vaques velles, de més de
sis anys, que estan a la plenitud del seu sabor.

Carns
vermelles
que, a l
contacte amb
la brasa d'alzina,
s'expressen de forma sorprenent. Sabors nets de
terra, llet i pastura que conserven el gust i ens inciten
a continuar menjant, sense cansar el paladar. En
definitiva, un producte honrat, natural i saludable.

Vaca vella 7,50 € / 100g **Vaca PREMIUM** madurada (min. 4 setmanes) 11 € / 100g
1000 - 1300g

La cuina de
L'ÀVIA

Sopa de **peix** a la donostiarra 18 €
Truita de **bacallà** estil "Roxario" 14 €
Truita d'**anxova** fresca del dia 14 €
Cloïsses en salsa verda 24 €
Txangurro de bou de mar a la donostiarra 24 €
Anxoves fresques del dia a la bermeana 16 €
Bacallà fregit de sidreria (o com a Zapiain) 24 €
Lluç arrebossat i fregit 26 €
Tàrtar de **vaca vella** 24 €
"Callos y morro" a la riojana 20 €
"Manitas" de **xai lletó** al pebrot Espelette 22 €
Cua de **vaca vella** al Rioja Alabesa 29 €

ACOMPANYAMENTS

Amanida d'**enciam** amb ceba tendra de l'horta d'Hernani
4,50 € (1/2 ració) . . 8 €
Patates a l'estil Sagardi 6,50 €
Pebrots del piquillo estil Tolosa 14 €

VEGETARIANS

Pregunta al nostre chef

PER ALS "TXIKIS"

Pregunta al nostre personal
per l'oferta infantil

PER A GRUPS

Pregunta al nostre personal per
l'oferta per a grups

Tots els preus inclouen l'IVA

MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ ASTIGARRAGA

"Gastronomia basca de sidreria: bacallà, formatge i nous, la millor carn a la graella ... tot al centre i per compartir. Pura tradició!"

Txistorra d'Orio fregida



Truita de **bacallà** estil "Roxario"

Bacallà fregit de sidreria
(o com a Zapiain)

Txuleton de **vaca vella**
(aprox 550 grs per persona)



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

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

— 58 € —

PREU PER PERSONA / MÍNIM 2 PERSONES
BEGUDES NO INCLOSES EN EL PREU DEL MENÚ



SAGARDI
Cuiners Bascos

POSTRES

| | |
|--|------|
| Formatge de muntanya d'Aralar (segons disponibilitat) | 15 € |
| Llet crua d'ovella latxa de pasturatge lliure i un any de maduració. | |
| <i>Elaborat a 1.000 m pels pastors Jon i Martina</i> | |
| Formatge Idiazabal de pastor del "caserío Garoa", Zerain (Guipuzkoa) | 10 € |
| Teules i cigarrets de Tolosa | 7 € |
| Trufes al Sagardoz | 7 € |
| Quallada a l'estil Sagardi | 7 € |
| Arròs amb llet | 7 € |
| Maduixes saltejades amb almivar de txakoli i el nostre gelat de iogurt d'ovella | 7 € |
| Goxua, les postres basques dels festius | 7 € |
| Xocolata!!! | 10 € |
| Pastís prim de poma al Sagardoz | 10 € |
| Pastís de formatge de llet d'ovella latxa | 10 € |

Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a algun membre de l'equip del restaurant

VINS de POSTRES i LICORS

VINS DE POSTRES



| | |
|--|--------|
| Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain | 6 € |
| Urezi vendímia tardía de Itsas Mendi | 9 € |
| Moscatel vendímia tardía de Ochoa | 6 € |
| Six Grapes de Graham's | 8,50 € |

LICORS DEL PAÍS



| | | |
|---|---------|---------|
| Patxaran Baines | 4 €. | 7 € |
| Patxaran Baines Oro | 5,50 €. | 9,50 € |
| Aiguardent de txakoli Lamin Ura Talai Berri | 7 € | 11 € |
| Aiguardent d'herbes Izarra verde | 6 € | 10 € |
| Aiguardent d'herbes Izarra amarillo | 6 € | 10 € |
| Licor de Sagardoz Zapiain | 6 € | 9,50 € |
| Sagardoz Reserva Zapiain | 7,50 €. | 11,50 € |

Tots els preus inclouen l'IVA