para **PICAR** -

Ventresca de bonito y anchoa de Getaria	20 €
Tartar de atún rojo de almadraba de Barbate	
y guindilla de Ibarra	26 €
Vaca gallega PREMIUM curada, en carpaccio	22 €
Puerritos de Zarautz a la parrilla 10 € (1/2 ración) .	16 €
Paté de campaña al horno de leña	19 €
Txistorra de Orio a la parrilla	11 €
Croquetas de jamón ibérico	14 €
Morcilla vizcaína a la parrilla	18 €
Nuestro nan artesano de masa madre	

Broodbakkerij EX (precio por persona) 3,30 €

Lechuga y cebolleta de la huerta de Hernani 8	€
Queso Idiazabal, espinacas y nueces	€



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

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

Todos los precios incluyen el IVA

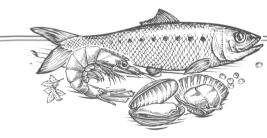
de TEMPORADA

Guindillas de Ibarra frescas y fritas	12 €	Bonito de Hondarribia con tomate	29 €
Pimientos de Gernika	12 €	–embarcación Itsas Lagunak–	
Tomate de caserío de huerta propia –variedades ancestrales–	15 €	Marmitako de bonito al estilo de los arrantzales vascos (20 minutos)	29 €

LA PARRILLA VASCA

PESCADOS

Bacalao con salsa vizcaína 31 € **Pulpo** con vegetales de temporada. 35 €



Sólo servimos pescado salvaje del día procedente de nuestro Mar del Norte

Pregúntanos por los pescados del día

Rodaballo	12 €	: / 100g
Lubina	12,50 €	:/ 100g

CARNES

Magret de pato de Iparralde		Mollejas de ternera con tomatitos asados	32 €
on manzana de sidra	25 €	Solomillo de vaca vieja	
Costilla de cerdo de caserío	29 €	con pisto y pimientos del piquillo	40 €



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 9,70 € / 100g 1000 - 1300g

de los asadores vascos han ido perfeccionando

a lo largo de muchos años. Seleccionamos nues-

tra carne entre las mejores vacas viejas que, con

más de seis años, están en la plenitud de sabor.

En SAGARDI

Cocineros Vascos

ofrecemos el con-

cepto de txuleton

que las parrillas

Vaca PREMIUM madurada (mín. 4 semanas) 12,50 € / 100g





Sopa de pescado a la donostiarra	21 €
Tortilla de bacalao estilo "Roxario"	18 €
Tortilla de anchoa fresca del día	18 €
Pimientos del piquillo rellenos de "txangurro"	16€
"Txangurro" de buey de mar a la donostiarra	29 €
Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)	29 €
Tartar de vaca vieja	25 €
Callos y morros a la riojana	24€
Manitas de cordero lechal al pimiento Espelette	26 €
Rabo de vaca vieja al Rioja Alavesa	36€

ACOMPAÑAMIENTOS

Puré de patatas	
Patatas al estilo Sagardi	
Lechuga y cebolleta de la huerta de Hernani 8 €	
Ratatouille de calabacín al estilo Sagardi 8 €	
Guisantes salteados con tirabeques 8 \in	
Crema de acelga gratinada	
Pimientos del piquillo estilo Tolosa 8 €	

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



MENÚ ASTIGARRAGA

"Gastronomía vasca de sidrería: bacalao, queso y nueces, la mejor carne a la parrilla... todo al centro y para compartir. ¡Pura tradición!"

Txistorra de Orio frita

CONON

Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario"

Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)

Txuleton de **vaca vieja**–aprox. 550 gr. por persona–

CONON

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

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

— 76 **—**

PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ



POSTRES



Queso de montaña de Aralar (según disponibilidad) 20 €	VINOS DE POSTRE
Leche cruda de oveja latxa de pasto libre y un año de afinación	Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain 8 €
Elaborado a 1.000 m por los pastores Jon y Martina	Urezti vendimia tardía de Itsas Mendi
Queso Idiazabal de pastor del caserío "Garoa", Zerain (Guipuzkoa) 15 €	Moscatel vendimia tardía de Ochoa 8,50 €
Tejas y cigarrillos de Tolosa	
Trufas al Sagardoz	Six Grapes de Graham's
Cuajada al estilo Sagardi	LICORES DEL PAÍS VASCO
Arroz con leche	Patxaran Baines
Arroz con leche	
Goxua, el postre vasco de los festivos	Patxaran Baines Oro
Chocolate!!!	Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri 10 €
Melocotón de Tudela asado	Aguardiente de hierbas Izarra verde
con crema de vainilla y helado María Luisa 12 €	Aguardiente de hierbas Izarra amarillo
Tarta fina de manzana al Sagardoz	Licor de Sagardoz Zapiain
Tarta de queso de leche de oveja latxa	Sagardoz Reserva Zapiain

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

Todos los precios incluyen el IVA