

VOORGERECHTEN

"Bonito" buik van witte tonijn met ansjovisfilet van Getaria 20 €
Rode **tonijn** tartaar van de Almadraba uit Barbate met "guindilla" pepers uit Ibarra 26 €

Carpaccio van "Rubia Gallega" PREMIUM gerijpte **Runderham** 22 €
Prei uit Zarautz van de grill 9 € (1/2 portie) . 14 €
Op houtskool geroosterde **paté** van het platteland 19 €

Traditioneel gegrilde "**Txistorra**" (Baskische worst) uit Orio . . . 11 €
Kroketjes van Iberian **Ham** 14 €
Gegrilde "**morcilla**" (bloedworst) van Biscay 18 €

Ons ambachtelijke **zuurdesembrood**,
Broodbakkerij EX (prijs per persoon) 3,30 €

SALADES

Salade met bosui uit de groentetuin van Hernani 8 €
Idiazabal **kaas**, spinazie en walnoten. 14 €



Onze groente zijn ecologisch gekweekt uit onze tuinen

Allergieën: Geef eventuele voedselallergieën of -intoleranties door aan het personeel van het restaurant

Alle prijzen zijn inc. BTW

SEIZOENSPRODUCTEN

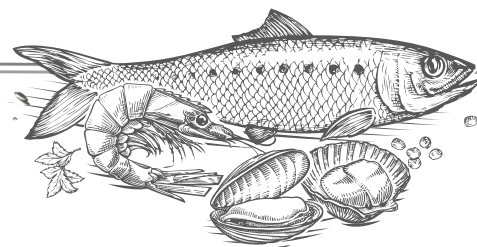
Baskische "**cogolles**" sla met ansjovis uit Getaria. 11 € (1/2 portie) . 14 €
Seizoensgebonden gemarineerde **Makreel** uit Hondarribia 18 €

Gegrilde **artisjokken** uit Tudela met ham. 20 €
Verse **asperges** met de hand geschild, opgewarmt op onze grill . 15 € (1/2 portie) . 28 €

DE BASKISCHE GRILL

VIS

Kabeljauw met Biskaje saus 31 €
Gegrilde Heek met seizoensgroenten 32 €
Inktvis met seizoensgroenten 35 €



We serveren hier alleen dagverse wilde vis uit onze Noordzee

Vraag naar onze dagverse vis

Heek "cogote" (Aanbevolen voor 2-3 personen) 74 €
Zwarte Zeeduivel 12 € / 100g
Tarbot 12 € / 100g
Zeebaars 12,50 € / 100g

VLEES

Eendeborst uit Iparralde met Cider appels 25 €
Varkensribben van de boerderij 29 €
Kalfszwezerik met artisjokken 32 €
Baskische tatakï van **gerijpt rundvlees** 34 €

TXULETON

Bij Sagardi Baskische chefs bereiden wij de Txuleton die de Baskische grill-barbecues hebben geperfectioneerd over het verloop van vele jaren. Wij kiezen ons vlees van de beste kuddes die beschikbaar zijn. Koeien die tenminste 6 jaar oud zijn, die op hun hoogtepunt zijn qua smaak. Dit ongelooflijk mooi stuk vlees komt tot leven

met zijn pure en kenmerkende smaken van het land, melk en gras. Uw palet zal zich nooit vervelen van ons subliem, gerijpt vlees. Simpelweg is het een eerlijk, natuurlijk en een kwaliteitsproduct. Het is onweerstaanbaar.

Gerijpt Rundvlees 9,70 € / 100g
1000 - 1300g
PREMIUM Gerijpt Rundvlees (min. 4 weken) 12,50 € / 100g

GROOTMOEDERS keuken

Zeevruchtensoep in de stijl van Donostia 21 €
Kabeljauw omelet in de stijl van boerencider "Roxario" 18 €
Dagverse **ansjovis** omelet 18 €
Piquillo-paprika's gevuld met "txangurro" krab 16 €
Gegratineerde Baskische "**txangurro**" 29 €
Gebakken **kabeljauw** in de stijl van boerencider Zapiain. 29 €
In beslag gebakken **Heek** 32 €
Runder steak tartaar 25 €
Pens en Snuit Rioja Style 24 €
"Manitas de Cordero" **zuiglam** pootjes met espelletepeper 26 €
Gestooftde Ossenstaart in de stijl van "Rioja Alavesa" 35 €

BIJGERECHTEN

Aardappelpuree 7 €
Sagardi stijl **aardappel** partjes 7 €
Salade met bosui uit de groentetuin van Hernani 8 €
Ratatouille van **courgette** op de wijze van Sagardi 8 €
Gesauteerde erwten met peultjes 8 €
Gegratineerde **snijbietcrème** 9 €
"Piquillo" **pepers** uit Tolosa 8 €

VEGETARISCHE GERECHTEN

vraag de chef

VOOR DE "TXIKIS" OF KINDEREN

vraag onze bediening over onze kidsmenus

VOOR GROEPEN

vraag onze bediening over onze groepsmenus



PROEVERIJMENU



ASTIGARRAGA MENU

“De typische Baskische gastronomie van de ciderbars: kabeljauw, kaas en walnoten, het beste gegrilde vlees... in het midden van de tafel om te delen. Pure traditie!”

Gefrituurde **"txistorra"** van Orio



Kabeljauw omelet in de stijl van boerencider "Roxario"

Gebakken **kabeljauw** in de stijl van boerencider Zapiain

Gerijpt Rundvlees

—ongeveer 550 g per persoon—



Idiazabal **herderskaas** van de "Garoa" boerderij, Zerain (Guipuzkoa)

*Onze huisgemaakte zuurdesembrood
(fermentatie van 48 uur)*

— 76 —

PRIJS PER PERSOON / MINIMAAL 2 PERSONEN
MENUPRIJS EXCLUSIEF DRANK

NAGERECHTEN

Aralar Bergkaas (afhankelijk van de aanvoer)	20 €
gemaakt van latxa schapenmelk uit vrije weiden en een raffinage van een jaar	
<i>Gemaakt op 1000m hoogte door de herders Jon en Martina</i>	
Idiazabal herderskaas van de "Garoa" boerderij, Zerain (Guipuzkoa) . .	13 €
Lichte amandelkoekjes van Tolosa	11 €
Truffels met "Sagardoz"	11 €
"Cuajada" kwark van schapenmelk op de manier van Sagardi . . .	9 €
Rijstpudding	11 €
Gebakken aardbeien met txakoli-siroop, geserveerd met onze schapenyoghurtijs	11 €
"Goxua", een Baskisch feestelijk dessert	11 €
Chocolade!!!	12 €
Fijn appeltaartje met Sagardoz	13 €
Cheesecake gemaakt van "latxa" schapenmelk	13 €

Allergieën: Geef eventuele voedselallergieën of -intoleranties door aan het personeel van het restaurant

DESSERTWIJNEN en LIKEUREN

DESSERTWIJNEN



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

BASKISCHE LIKEUREN

Patxaran Baines	9 €
Patxaran Baines Oro	10 €
Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri.	10 €
Aguardiente de hierbas Izarra verde	10 €
Aguardiente de hierbas Izarra amarillo.	10 €
Licor de Sagardoz Zapiain	10 €
Sagardoz Reserva Zapiain	11 €

Alle prijzen zijn inclusief BTW