



SAGARDI

Cuiners Bascos

SAGARDI ARGENTERÍA

A metros de la imponente Basílica de Santa María del Mar, en pleno Barrio Gótico, el lugar de Barcelona donde el tiempo se detiene.



NUESTRA COCINA

SAGARDI BCN Gòtic se ha consolidado como uno de los referentes de la cocina vasca en el barrio del Born. De su parrilla salen cada día los mejores txuletones vascos de la ciudad y pescado fresco directo de la lonja de la Barceloneta, a pocos metros del restaurante. Su barra de pintxos donostiarra es una de las más animadas de Barcelona.



HORARIOS

BARRA:
De 12:00 h a 00:30 h
RESTAURANTE:
De 13:00 h a 00:30 h



DIRECCIÓN

Argentería, 62
08003 Barcelona
Tel.: (+34) 93 319 99 93

TRANSPORTES Y VÍAS DE ACCESO

- Autobuses: Vía Laietana- Jutjats / Vía Laietana- Correus / Princesa-Montcada
- Metro: L4 Jaume I
- Aparcamiento: Princesa SA. Vía Laietana, 20
- Acceso minusválidos



CAPACIDAD

BARRA: 125 personas
COMEDOR: 96 personas
TERRAZA EXTERIOR: 32 personas

SAGARDI

Cuiners Bascos



SAGARDI

Cocineros Vascos

SAGARDI BCN CENTRE

Sagardi Barcelona Centre está situado en pleno Eixample, a pocos pasos de la Rambla Catalunya, el Paseo de Gracia, la Casa Batlló y la Plaza Catalunya.



NUESTRA COCINA

Con una extensa selección de pintxos y una carta gastronómica fiel a la tradición vasca, los restaurantes SAGARDI Cocineros Vascos demuestran en cada plato su compromiso con ofrecer una cocina honesta, con productos de temporada de la más alta calidad y elaboración sencilla, como en las sidrerías de antaño.



HORARIOS

BARRA:

De 13:00 h a 00:30 h

COMEDOR:

De 13:00 h a 00:30 h

RESTAURANTE:

De lunes a viernes:

de 13:00 h a 16:00 h

y de 20:00 h a 00:00 h

Sábados y domingos:

de 13:00 h a 17:00 h

y de 20:00 h a 00:00 h



DIRECCIÓN

Muntaner, 70-72 (esquina Aragón)

08011 Barcelona

Tel.: (+34) 93 706 07 06

TRANSPORTES Y VÍAS DE ACCESO

- Autobuses: Muntaner-Aragón o Aribau-Aragón

- Metro: L1 - L2 Universitat

- Aparcamiento: Muntaner, 70

- Acceso minusválidos



CAPACIDAD

BARRA: 60 personas

COMEDOR INFERIOR: 92 personas

TERRAZA EXTERIOR: 24 personas

PRIVADOS: 30 personas

PRESENTACIONES Y REUNIONES PRIVADAS:

Ofrecemos nuestro privado para poder celebrar vuestras presentaciones de la manera más cómoda y montando la sala según necesidades; tipo teatro, imperial...

EQUIPAMIENTO:

Ponemos a disposición servicio wi-fi, pantalla TV y proyector

SAGARDI

Cuiners Bascos



SAGARDI

Cocineros Vascos

SAGARDI MADRID CASTELLANA

Está emplazado en una privilegiada ubicación en el centro del barrio de Chamberí, muy cerca de Plaza Colón y en pleno barrio de Salamanca.



NUESTRA COCINA

Con una extensa selección de pintxos y una carta gastronómica fiel a la tradición vasca, los restaurantes SAGARDI Cocineros Vascos demuestran en cada plato su compromiso con ofrecer una cocina honesta, con productos de temporada de la más alta calidad y elaboración sencilla, como en las sidrerías de antaño.



HORARIOS

BARRA:

De Lunes a Domingo:
de 13:00 h a 00:00 h

RESTAURANTE:

De Lunes a Domingo:
de 13:00 h a 16:30 h y de 20:00 h a 00:00 h



DIRECCIÓN

Paseo de la Castellana, 13
28046 Madrid
Tel.: (+34) 913 086 281

TRANSPORTES Y VÍAS DE ACCESO

- Autobuses: Metro Colón - Castellana
Ministerio Interior
- Metro: Colón
- Aparcamiento: Parking Serrano
y aparcamiento Villa de París.
- Acceso minusválidos

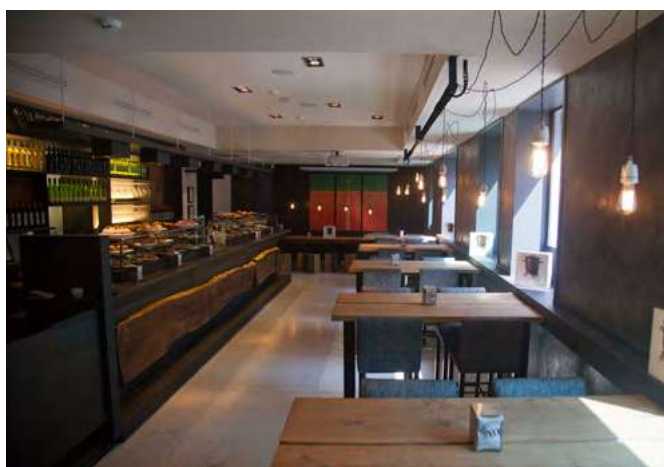


CAPACIDAD

AFORO: 90 personas
COMEDOR: 50 personas
PRIVADOS: 3 de 6, 12 y 22 personas

SAGARDI

Cocineros Vascos



SAGARDI

Cocineros Vascos

EN EUSKAL ETXEA

SAGARDI EN EUSKAL ETXEA

En la planta principal de la sede del centro cultural vasco Euskal Etxea, este pintoresco sitio se encuentra frente al Teatro de la Zarzuela. Privilegiada ubicación en pleno centro de Madrid, entre las calles de Alcalá, Paseo del Prado y Carrera de San Jerónimo.



NUESTRA COCINA

SAGARDI en Euskal Etxea es el restaurante de la casa vasca en Madrid (Euskal Etxea). En la planta baja, el Txoko mantiene la esencia de las tabernas vascas con una amplia oferta de pintxos donostiarras y raciones, y en la planta superior la carta de SAGARDI Cocineros Vascos despliega todo su potencial y sabores auténticos.



HORARIOS

TXOKO (PLANTA BAJA):

De Lunes a Domingo:

de 13:00 h a 00:00 h

RESTAURANTE (PRIMERA PLANTA):

De Lunes a Domingo:

de 13:00 h a 16:30 h y de 20:00 h a 00:00 h



DIRECCIÓN

Jovellanos, 3 (primera planta)

28014 Madrid

Tel.: (+34) 91 531 25 64

TRANSPORTES Y VÍAS DE ACCESO

- Autobuses: Prado - Banco de España / Alcalá - Círculo de Bellas Artes
- Metro: L2 Sevilla / L2 Banco de España
- Parking: Plaza de las Cortes
- Acceso minusválidos



CAPACIDAD

AFORO: 100 personas

COMEDOR PRINCIPAL: 54 personas

COMEDOR PRIVADO: 22 personas

COMEDORES SEMI-PRIVADOS: 2 comedores para 12 personas cada uno

TXOKO: 40 personas

SAGARDI

Cocineros Vascos
EN EUSKAL ETXEA



SAGARDI

Cocineros Vascos

SAGARDI VALENCIA CENTRO

Un precioso edificio de alto valor histórico es el escenario perfecto para nuestra gastronomía. Situado en el centro histórico de la ciudad, entre la Catedral, el Ayuntamiento y el Mercado Central.



NUESTRA COCINA

Con una extensa selección de pintxos y una carta gastronómica fiel a la tradición vasca, los restaurantes SAGARDI Cocineros Vascos demuestran en cada plato su compromiso con ofrecer una cocina honesta, con productos de temporada de la más alta calidad y elaboración sencilla, como en las sidrerías de antaño.



HORARIOS

BARRA:

De 12:00 h a 00:00 h

Viernes y sábados hasta la 00:30 h

RESTAURANTE:

De lunes a domingo:

de 13:00 h a 23:00 h



DIRECCIÓN

San Vicente Mártir, 6

46002, Valencia

Tel.: (+34) 96 391 06 68

TRANSPORTES Y VÍAS DE ACCESO

- Autobuses: Plaza del Ayuntamiento

- Metro: n/a

- Aparcamiento: Plaza de la Reina y Mercado Central

- Acceso minusválidos en la terraza



CAPACIDAD

BARRA: 60 comensales

COMEDOR: 106 comensales

PRIVADO: 1 de 6 comensales

y otro de 5 comensales

TERRAZA: 20 comensales

SAGARDI

Cocineros Vascos

