

Et portem el Nadal

SAGARDI

Cuiners Bascos





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 Nosso —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

Vaca PREMIUM madurada

—mín 4 setmanes—

des de 18€

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