

para
PICAR

- Anchovas** Mar Picado, como em Getaria \$ 14.500
 Selecção de **queijos** artesanais \$ 15.200
 Produzidos pela família Couly, no Vale do Río Negro e Neuquen
 Nosso **presunto curado** \$ 15.800
 Tártaro de **carne** aromatizado com coração de atum \$ 17.500
Picanha de vaca madurada "dry aged" \$ 17.200
 "Rabas" de **lulas** à moda de Getxo \$ 14.000
Langostinos al ajillo \$ 18.900
Mexilhões com tomate picante \$ 17.700
 Croquetes de **presunto** (6 unidades) \$ 13.500
 Croquetes de **cogumelos** (6 unidades) \$ 13.500
 Croquetes de **bacalhau** (6 unidades) \$ 13.500
Txistorra grelhada \$ 13.500
Morcilha na grelha com pimentões grelhados . . \$ 13.500

— COM NOSSOS OVOS ORGÂNICOS —

- Omelete de **bacalhau** estilo "Roxario" \$ 19.600
 Omelete de **batatas** confitadas \$ 12.300
 Omelete com **chouriço** \$ 13.800
 Ovos mexidos com linguíça "**txistorra**" \$ 14.500
 Ovos mexidos com **presunto** \$ 15.000

SALADAS

- Salada de **alface** e ceboleta \$ 7.400
Folhas verdes, queijo de cabra e praliné de nozes . . \$ 8.800

LEGUMES

- Espetos de **vegetais** sazonais grelhados \$ 8.900
Cogumelos grelhados com gema de ovo de campo \$ 14.800



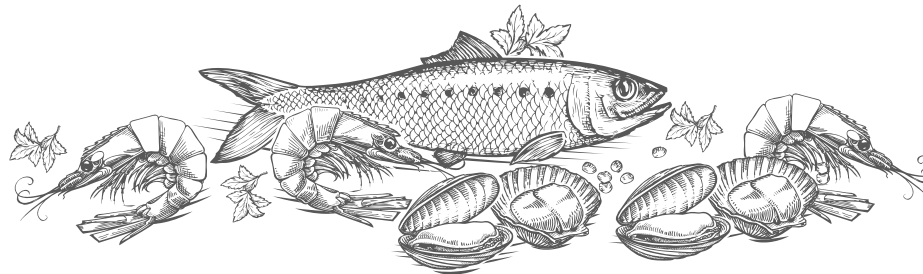
Todos os legumes que utilizamos são de agricultura ecológica e cultivados em hortas próprias

Alergias: em caso de intolerância ou alergia a algum tipo de alimento, pedimos-lhe o favor de o comunicar a um membro da equipa do restaurante

Anisakis: todo o nosso peixe servido cru esteve previamente congelado segundo a normativa legal

ESPECIAL
sábados, domingos e feriados ao meio-dia

	1/2 RAÇÃO	RAÇÃO
Paella na brasa	\$ 16.200	\$ 31.000



GRELHADOS BASCOS

PEIXE

- | | |
|---|---|
| Gamba de Chubut \$ 22.200 | Lombo de atum grelhado em molho de tomate de Getaria \$ 19.800 |
| Lombo de salmão branco com batatas e pimentões assados . . . \$ 18.500 | Peixe selvagem dos nossos mares a la donostiarra. \$3.800/100gr
Porção aproximada por pessoa \$ 21.000
Consulte-nos sobre os pratos do dia |
| Polvo na grelha com pimentão doce . . \$ 49.900 | |

Todo o peixe e marisco que oferecemos é fresco e provém diretamente dos barcos dos pescadores

CARNE

- | | |
|--|---|
| Entranha de novilho com batatas assadas \$ 31.500 | Moelas de coração com tomates cristalizados e brócolos . \$ 23.000 |
| Tataki da vaca "dry aged" \$ 28.500 | |

TXULETON

Em SAGARDI Cocineros Vascos oferecemos o conceito de costeleta que tem sido aperfeiçoado durante muitos anos nas grelhas dos assadores bascos. Seleccionamos a nossa carne entre as melhores vacas velhas que, com mais de seis anos, estão na sua plenitude de sabor.

Car- nes vermelhas que, com o contacto com a brasa de azinho expressam-se de forma surpreendente. Sabores limpos a terra, leite e pasto que mantêm o gosto e provocam o desejo de continuar a comer, sem cansar o paladar. Um produto honrado, natural e saudável.

Iñaki Viñaspre, chef executivo SAGARDI

- | | |
|--|---|
| Vaca velha \$ 5.100 / 100gr
Porção aproximada por pessoa \$ 27.500 | Vaca velha PREMIUM "dry aged" . . \$ 6.950 / 100gr
o emblema de SAGARDI. Porção aproximada por pessoa \$ 38.200 |
|--|---|

A cozinha da
AVÓ

- Amêijoas** em "salsa verde" \$ 18.500
Peixe do dia em molho verde \$ 22.000
Kokotxas de pescada ao pil pil \$ 28.000
Bacalhau frito como nas tavernas de sidra \$ 34.700
Bacalhau Club Ranero \$ 35.000
"Txipirones" (lulas) a la bruta" \$ 21.500
"Txipirones" (lulas) recheados na sua tinta \$ 25.900
Pimentões de "piquillo" recheados com rabo de boi \$ 21.500
Almôndegas como as de antigamente \$ 18.500
"Callos" (dobrada de vitela) à biscainha \$ 17.800
Galinha ecológica com cerveja \$ 18.200
 Perna de **cabrito** patagônico confitada \$ 35.000
 Recomendado para 2 pessoas. Preço por pessoa
 Queixada de **vaca** em vinho Malbec do Valle de Uco \$ 18.500
 Rabo de **boi** estufado à moda antiga \$ 19.000

ACOMPANHAMENTOS

- Salada de **alface** e ceboleta \$ 7.400
Pimentões morrones assados e pelados à mão \$ 8.800
Batatas à moda da Sagardi \$ 7.400

VEGETARIANOS

Perguntar ao nosso chefe

PARA OS MAIS NOVOS

Perguntar ao nosso pessoal pela oferta infantil

PARA GRUPOS

Perguntar ao nosso pessoal pela oferta para grupos

Pratos, pão e txistorra \$ 2.700 por pessoa
 Os preços são expressos em pesos argentinos
 Todos os preços incluem o IVA à taxa legal em vigor



MENU DEGUSTAÇÃO

MENU DA SIDRERIA

—Aperitivo— "**txistorra**" (lingüiça) frita



Omelete de **bacalhau** estilo "Roxario"

Bacalhau frito como nas tavernas de sidra

Chuletão de **vaca velha** na grelha,
o emblema de SAGARDI



Bolo vasco

— \$ 52.000 —

PREÇO POR PESSOA / 2 PESSOAS NO MÍNIMO
BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS NO PREÇO DO MENU



SAGARDI
Cocineros Vascos

SOBREMESAS

VINHOS de sobremesa e LICORES

Seleção de queijos artesanais	\$ 15.200
Produzidos pela família Couly, no Vale do Rio Negro e Neuquen	
"Goxua" , o doce basco dos dias festivos	\$ 8.000
Arroz doce como fazia a "amona" (avó)	\$ 6.200
Trufas ao Sagardoz	\$ 8.100
Nossa tarte de queijo	\$ 7.800
Bolo basco	\$ 7.800
Gelados artesanais	\$ 6.300
consulte-nos sobre os que temos hoje	
Tarte fina de maçã com Sagardoz	\$ 7.400
Bolo vulcão de chocolate com azeite de oliva	\$ 9.000
Pão , com azeite de oliva e chocolate.	\$ 8.500

Alergias: em caso de intolerância ou alergia a algum tipo de alimento, pedimos-lhe o favor de o comunicar a um membro da equipa do restaurante

VINHOS DE SOBREMESA



Rutini Encabezado. Malbec 100%, Fortificado	\$ 36.000
Saint Felicien Doux. Semillon 100%, Botrytis cinérea	\$ 27.000
Terrazas de los Andes Petit Manseng	\$ 19.000
Zuccardi Soleria by Malamado	\$ 4.500 . \$ 23.500

LIQUEURS



Patxaran Laxoa	\$ 6.700 . \$ 13.000
Orujo blanco Martín Codax	\$ 6.700 . \$ 13.000
Orujo de hierbas Martín Codax	\$ 6.700 . \$ 13.000
Grappa de Malbec DV Catena	\$ 3.200 . \$ 6.400
Sambuca	\$ 2.900 . \$ 8.500
Amaretto	\$ 4.500 . \$ 8.600

GIN-TÓNICO

Gin tónico de Beefeater 24	\$ 11.500
Gin tónico de Bombay	\$ 9.500
Gin tónico de Tanqueray	\$ 7.500

Todos os preços incluem o IVA à taxa legal em vigor
Os preços são expressos em pesos argentinos