de TEMPORADA

para PICAR

Ventresca de **bonito** y anchoa de Getaria . . . . . 16 €

Tartar de **atún rojo** de las Azores
y guindilla de Ibarra . . . . . 24 €

Vaca gallega PREMIUM curada, en carpaccio . . . . . 18 €

Paté de campaña al horno de leña . . . . . 14 €

Puerritos de Zarautz a la parrilla . . . .9 € (½ ración) . 15 €

Txistorra de Orio a la parrilla . . . . . 10 €

Croquetas de **jamón** ibérico . . . . . 12 €

Morcilla vizcaína a la parrilla . . . . . 16 €

Nuestro **pan artesano** de masa madre
con 48 horas de fermentación (precio por persona) . . 2,80 €

ENSALADAS

Lechuga con cebolleta
de la huerta de Hernani . . . . . .4,50 € (½ ración) . 8 €

Queso Idiazabal, espinacas y nueces . . . . . 10 €

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
Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal

Guindillas de Ibarra frescas y fritas . . . . 11 €

Pimientos de Gernika . . . . . .12 €

Tomate de caserío de huerta propia
–variedades ancestrales–. . . . . 15 €

Bonito de las Azores con tomate . . . . . 26 €

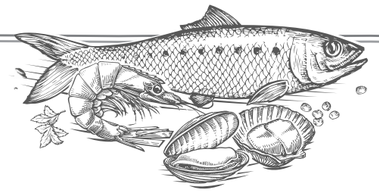
Marmitako de **atún** al estilo
de los arrantzales vascos (20 minutos). . . . 26 €

LA PARRILLA VASCA

PESCADOS

Lomo de **merluza** con almejas . . . . . 29 €

Bacalao con salsa vizcaína . . . . . 26 €



Procedente de los puertos vascos y de Matosinhos, sin intermediarios.
Del barco pesquero a nuestra parrilla

Pregúntanos por los pescados del día

Cogote de merluza (recomendado para 2-3 personas) 69 €

Rape negro . . . . . 10 € / 100g

Rodaballo . . . . . 11 € / 100g

Besugo . . . . . 12 € / 100g

CARNES

Magret de **pato** de Iparralde
con manzana de sidra . . . . . 24 €

Costilla de **cerdo** de caserío . . . . . 26 €

Mollejas de **ternera** con tomatitos asados . . 28 €

Solomillo de **vaca vieja**
con pisto y pimientos del piquillo. . . . . 38 €

TXULETON

En SAGARDI Cocineros Vascos ofrecemos el concepto de txuleton que las parrillas de los asadores vascos han ido perfeccionando a lo largo de muchos años. Seleccionamos nuestra carne entre las mejores vacas viejas que, con más de seis años, están en la plenitud de sabor.

Carnes 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 . . . . . 7,50 € / 100g
1000 -1300g

Vaca PREMIUM madurada (mín. 4 semanas) 11 € / 100g

La cocina de la ABUELA

Sopa de **pescado** a la donostiarra . . . . . 19 €

Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario" . . . . . 16 €

Tortilla de **anchoa** fresca del día . . . . . 16 €

Almejas gallega a la parrilla . . . . . 29 €

Txangurro de buey de mar a la donostiarra . . . . . 25 €

Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain) . . . . . 25 €

Merluza rebozada . . . . . 26 €

Tartar de **vaca vieja** . . . . . 24 €

Callos y **morros** a la riojana . . . . . 20 €

Manitas de **cordero lechal** al pimiento Espelette . . 22 €

Rabo de **vaca vieja** al Rioja Alavesa . . . . . 35 €

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de **lechuga** con cebolleta de la huerta de Hernani
4,50 € (½ ración) . . 8 €

Patatas al estilo Sagardi. . . . . .6,50 €

Pimientos del piquillo estilo Tolosa. . . . . 14 €

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

Todos los precios incluyen el IVA

MENÚ DEGUSTACIÓN

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

Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario"

Bacalao frito de sidrería
(o como en Zapiain)

Txuleton de **vaca vieja**
(aprox 550 gr. por persona)

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

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

— 58 € —

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

SAGARDI
Cozinheiros Bascos

POSTRES

Queso de montaña de Aralar (según disponibilidad) . . . . . 16 €

Leche cruda de oveja latxa de pasto libre y un año de afinación

Elaborado a 1.000 m por los pastores Jon y Martina

Quesos Idiazábal de pastor del caserío "Garoa", Zerain (Guipuzkoa) . 14 €

Tejas y cigarrillos de Tolosa . . . . . 7 €

Trufas de chocolate al Sagardoz . . . . . 7 €

Cuajada al estilo Sagardi . . . . . 7 €

Arroz con leche . . . . . 7 €

Goxua, el postre vasco de los festivos . . . . . 7 €

Chocolate!!! . . . . . 10 €

Tarta fina de manzana al Sagardoz . . . . . 10 €

Melocotón de Tudela asado con crema de vainilla
y helado de María Luisa . . . . . 10 €

Tarta de queso de leche de oveja latxa . . . . . 10 €

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

VINOS de POSTRE y LICORES

VINOS DE POSTRE

Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain . . . . . 6 €

Urezti vendimia tardía de Itsas Mendi . . . . . 6 €

Moscatel vendimia tardía de Ochoa . . . . . 5 €

Six Grapes de Graham's . . . . . 7,50 €

LICORES VASCOS

Patxaran Baines	3,50 €	5,50 €
Patxaran Baines Oro	4,50 €	7 €
Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri	6 €	9 €
Aguardiente de hierbas Izarra verde	5 €	8 €
Aguardiente de hierbas Izarra amarillo	5 €	8 €
Licor de Sagardoz Zapiain	6 €	8 €
Sagardoz Reserva Zapiain	6,50 €	9 €

Todos los precios incluyen el IVA