para PICAR

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

Antxoas Karmelo Toja XL –12 unidades– . . . . . 28 €

Tartar de **atún rojo** de las Azores
y guindilla de Ibarra . . . . . 26 €

Vaca gallega PREMIUM curada, en carpaccio . . . . . 24 €

Paté de campaña al horno de leña . . . . . 15 €

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

Txistorra de Orio a la parrilla . . . . . 13 €

Croquetas de **jamón** ibérico . . . . . 15 €

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

Papada "Euskal Txerria" con pimientos . . . . . 15 €

Medallas de **costilla** de Angus . . . . . 14 €

Nuestro **pan artesano** de masa madre
con 48 horas de fermentación (precio por persona) . . 3,20 €

ENSALADAS

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

Queso Idiazabal, espinacas y nueces . . . . . 14 €

Todas las verduras que utilizamos son de agricultura ecológica y cultivadas en huertos propios

de TEMPORADA

Alubia "nueva" de Tolosa con guarnición . 24 €
–procedente del Caserío Goikoetxe, Hernialde–

Pimientos del piquillo frescos asados
a la leña y pelados a mano . . . . . 18 €

"Hongo Beltza" salteado
con yema de huevo de caserío . . . . . 29 €

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

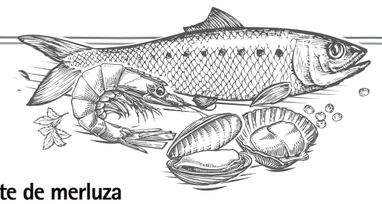
LA PARRILLA *VASCA*

PESCADOS

Lomo de **merluza** de Pasaia
con almejas . . . . . 32 €

Atún rojo de las Azores
con pisto y zurrukutuna . . . . . 36 €

Bacalao con salsa vizcaína . . . . . 29 €



Cogote de merluza
(recomendado para 2-3 personas) . . . . . 8 € / 100g

Rape negro . . . . . 10 € / 100g

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

Pregúntanos por los pescados del día

Rodaballo . . . . . 11 € / 100g

Lenguado . . . . . 10 € / 100g

CARNES

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

Txuleta de **cerdo** "Euskal Txerria" madurada 26 €

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

Solomillo de **vaca vieja**
con salteado de setas . . . . . 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 . . . . . 8,50 € / 100g
1000 -1300g

Vaca PREMIUM madurada . . . 12,50 € / 100g
(mín. 4 semanas)

La cocina de la ABUELA

Sopa de **pescado** a la donostiarra . . . . . 24 €

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

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

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

Merluza rebozada . . . . . 29 €

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

Callos y **morros** a la riojana . . . . . 24 €

Manitas de **cordero lechal** al pimiento Espelette . . 24 €

Rabo de **vaca vieja** al Rioja Alavesa . . . . . 36 €

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 frescos asados
a la leña y pelados a mano . . . . . .18 €

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

Todos los precios incluyen el IVA

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ SIDRERÍA

"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

— 62 € —

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) . . . . . 18 €

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) . 16 €

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

Trufas de chocolate al Sagardoz . . . . . 8 €

Cuajada al estilo Sagardi . . . . . 8 €

Arroz con leche . . . . . 8 €

Goxua, el postre vasco de los festivos . . . . . 8 €

Mandarina con almíbar de txakoli y helado de yogurt de oveja . . 8 €

Pantxineta (10 minutos) . . . . . 12 €

Chocolate!!! . . . . . 12 €

Tarta fina de manzana al Sagardoz . . . . . 12 €

Tarta de queso de leche de oveja latxa . . . . . 12 €

VINOS de POSTRE y LICORES

VINOS DE POSTRE

Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain . . . . . 7 €

Moscatel vendimia tardía de Ochoa . . . . . 9 €

Cockburn's Special Reserve Ruby . . . . . 8 €

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 €

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

Todos los precios incluyen el IVA