

para  
**PICAR**

Ventresca de **bonito** e anchova de Getaria . . . . . 16 €  
Tártaro de **atum** vermelho dos Açores  
e "guindilla" fresca de Ibarra . . . . . 24 €

Carpaccio de **vaca** galega PREMIUM curada . . . . . 18 €  
"Paté de **campana**" em forno de lenha . . . . . 14 €

**Alho-porro** de Zarautz no churrasco . 7 € (1/2 dose) . 12 €  
"Txistorra" de Orio na "parrilla" . . . . . 10 €  
"Croquetas" de **presunto** ibérico . . . . . 12 €  
**Morcela** de Biscaia na "parrilla" . . . . . 16 €

O nosso **pão artesanal** com massa-mãe  
com 48 horas de fermentação (preço por pessoa) . . . 2,80 €

**SALADAS**

**Alface** com cebolete  
da horta de Hernani . . . . . 4,50 € (1/2 dose) . 8 €  
**Queijo** Idiazabal, espinafres e nozes . . . . . 10 €



Todas as frutas e legumes que utilizamos são provenientes de uma agricultura ecológica, cultivados em hortas de pequenos produtores

Alergias: Em caso de intolerância ou alergia alimentar, por favor comunicar à nossa equipa

Anisakis: Todo o peixe servido cru esteve previamente congelado, respeitando as normas legais

da **ÉPOCA**

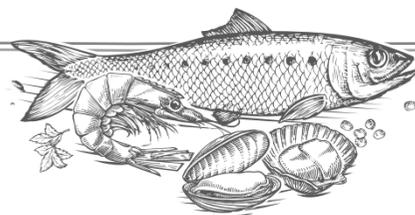
**Corações de alface**  
com anchovas de Getaria . . 8 € (1/2 dose) . 14 €  
**Cavala** de Hondarribia marinada no momento 14 €  
**Ervilhas** com papada ibérica . . . . . 12 €

**Alcachofras** da horta de Tudela  
na parrilla com presunto . . . . . 16 €  
**Espargos** frescos de Tudela na parrilla  
descascados à mão . . . . . 14 € (1/2 dose) . 24 €

A "PARRILLA" BASCA

**PEIXES**

Lombo de **pescada** com ameijoas . . . . . 29 €      **Bacalhau** . . . . . 26 €



Vindo diretamente dos portos Bascos e Matosinhos, sem intermediários.  
Do barco de pesca à nossa parrilla

Pergunte-nos pelo peixe do dia

"Cogote" de **pescada** (recomendado para 2-3 pessoas) 69 €  
**Tamboril preto** . . . . . 9 € / 100g      **Rodvalho** . . . . . 10 € / 100g  
**Besugo** . . . . . 11 € / 100g

**CARNES**

"Magret de pato" de Iparralde      Molejas de **vitela** com alcachofras. . . . . 28 €  
com maçã de sidra . . . . . 24 €      Tatakí basco de **vaca velha** . . . . . 29 €  
Costela de **porco** de "caserio" . . . . . 26 €

**TXULETON**

No SAGARDI Cozinheiros Bascos servimos fidedignamente o "txuleton" que as "parrillas" e os assadores bascos têm aperfeiçoado ao longo de muitos anos. A nossa carne é selecionada criteriosamente entre as vacas velhas, com mais de seis anos, quando estão na plenitude de sabor.

Estas carnes vermelhas expressam-se de forma surpreendente em contacto com a brasa. Daqui conseguimos extrair sabores limpos a terra, leite e pasto que convidam a continuar a comer, sem cansar o paladar. O produto é plenamente respeitado, natural e saudável.

**Vaca velha** . . . . . 7,50 € / 100g      **Vaca PREMIUM** maturada (mín. 4 semanas) 11 € / 100g  
1000 -1300g

A cozinha da  
**AVÓ**

Sopa de **peixe** "a la donostiarra" . . . . . 19 €  
Tortilha de **bacalhau** estilo "Roxario" . . . . . 15 €  
Tortilha d'**anchova** fresca do dia . . . . . 15 €  
**Ameijoas** selvagens da Ria Formosa em molho verde 25 €  
"Txangurro" de sapateira à donostiarra. . . . . 25 €  
**Bacalhau** frito típico das casas de sidra, como em Zapiain 25 €  
Filete de **pescada** . . . . . 26 €  
Tártaro de **vaca velha** . . . . . 24 €  
"Callos" e "morros" à "la riojana" . . . . . 20 €  
Mão de **cordeiro de leite** com pimenta Espelette . . 22 €  
Rabo de **vaca velha** "al Rioja Alavesa" . . . . . 29 €

**PARA ACOMPANHAR**

Salada de **alface** com cebolete da horta de Hernani  
4,50 € (1/2 dose) . . 8 €

**Batatas** ao estilo Sagardi . . . . . 6,50 €  
**Pimentos** de "piquillo" estilo Tolosa . . . . . 14 €

**VEGETARIANOS**  
Pergunte ao Chefe

**PARA OS MAIS NOVOS**  
Pergunte à nossa equipa pelo menu infantil

**PARA GRUPOS**  
Pergunte à nossa equipa pelas opções para grupos

Todos os preços tem IVA incluído

# MENUS DE DEGUSTAÇÃO

## MENU ASTIGARRAGA

*“Gastronomia basca de sidrería: bacalhau,  
queijo e nozes, a melhor carne assada na “parrilla”...  
tudo ao centro da mesa para partilhar,  
pura tradição basca!”*

**“Txistorra”** de Orio frita



Tortilha de **bacalhau** estilo “Roxario”

**Bacalhau** frito típico das casas  
de sidra, como em Zapiain

“Txuleton” de **vaca velha**  
(aproximadamente 550 gr. por pessoa)



**Queijo** Idiazabal de pastor  
do “caserío” Garoa, Zerain (Guipuzkoa)

*O nosso pão artesanal com massa-mãe  
com 48 horas de fermentação*

— 58 € —

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



**SAGARDI**  
Cozinheiros Bascos

# SOBREMESAS

# VINHO de SOBREMESA e LICORES

Queijo da Serra de Aralar (mediante disponibilidade) . . . . .	16 €
Queijo com leite de ovelha latxa criada em pasto livre e um ano de maturação	
<i>Queijo elaborado a 1.000 m pelos pastores locais Jon e Martina</i>	
Queijo Idiazabal de pastor do "caserío" Garoa, Zerain (Guipuzkoa) .	11 €
"Tejas" e "cigarrillos" de Tolosa . . . . .	7 €
Trufas de chocolate com Sagardoz . . . . .	7 €
Coalhada estilo Sagardi . . . . .	7 €
Arroz doce com leite . . . . .	7 €
Morangos salteados com calda de txakoli e o nosso gelado de iogurte de ovelha . . . . .	7 €
"Goxua", a sobremesa basca das festas. . . . .	7 €
Chocolate!!! . . . . .	10 €
Tarte fina de maçã com Sagardoz . . . . .	10 €
Tarte de queijo de leite de ovelha "latxa". . . . .	10 €

## VINHOS DE SOBREMESA



Sidra de sobremesa Bixi Goxo Zapiain . . . . .	6 €
Urezi vendimia tardía de Itsas Mendi . . . . .	6 €
Moscatel vendimia tardía de Ochoa . . . . .	5 €
Six Grapes de Graham's . . . . .	7,50 €

## LICORES BASCOS



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 €