Trazemos-te o Natal

SAGARDI

Cozinheiros Bascos



IPARRALDE

61€ por pessoa

APERITIVO

"Txistorra" frita de Orio

PARA PARTILHAR

Alho-porro de Zarautz no churrasco

Carpaccio de vaca galega PREMIUM curada

"Paté de campaña" de Ibai em forno de lenha

"Croquetas" de presunto ibérico

PRATO PRINCIPAL

Magret de pato de Iparralde
com maçã de sidra

SOBREMESA

"Goxua", a sobremesa basca das festas

—

Turrão artesanal

Copo de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

O nosso pão artesanal de massa lêveda
com 48 horas de fermentação

ARALAR

74€ por pessoa

APERITIVO

"Txistorra" frita de Orio

PARA PARTILHAR

Salada de queijo Idiazabal, espinafres e nozes

"Croquetas" de presunto ibérico

Ventresca de bonito e anchova de Getaria

PRATO PRINCIPAL

Pescada panada e frita

Fillet mignon de vaca velha con ratatouille e pimentos de Gernika

SOBREMESA

"Goxua", a sobremesa basca das festas

—

Turrão artesanal

Copo de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

O nosso pão artesanal de massa lêveda
com 48 horas de fermentação

GORBEIA

64€ por pessoa

APERITIVO

Gilda

"Txistorra" frita de Orio

PARA PARTILHAR

Salada de queijo Idiazabal, espinafres e nozes

Tártaro de atum vermelho dos Açores e "guindilla" fresca de Ibarra

"Paté de campaña" de Ibai em forno de lenha

Croquetes de cogumelos

Bacalhau frito típico das casas de sidra (como Zapiain)

SOBREMESA

"Goxua", a sobremesa basca das festas

—

Turrão artesanal

Copo de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

O nosso pão artesanal de massa lêveda
com 48 horas de fermentação

ASTIGARRAGA

79€ por pessoa

APERITIVO

"Txistorra" frita de Orio

PARA PARTILHAR

Tortilha de bacalhau ao estilo "Roxario"

Bacalhau frito típico das casas de sidra (como Zapiain)

PRATO PRINCIPAL

"Txuleton" de vaca velha
(400 g por pessoa)

Acompanhamento

Pimentos de "piquillo" salteados ao estilo de Tolosa

SOBREMESA

Queijo Idiazabal de pastor do "caserío" Garoa, Zerain (Guipuzkoa)

—

Turrão artesanal

Copo de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

O nosso pão artesanal de massa lêveda
com 48 horas de fermentação

BODEGA SUGERIDA

Todas as opções incluem meia garrafa de vinho, água mineral e café

Vinho tinto Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—
Vinho branco Talai Berri —D.O. Getariako Txakolina—
17,00€ por persona

Vinho tinto Señorío de Nava —D.O. Ribera del Duero—
Vinho branco Menade Nosso —D.O. Rueda—
17,00€ por persona

Vinho tinto Hito Tinto —D.O. Ribera del Duero—
Vinho branco Otazu —D.O. Navarra—
18,00€ por persona

COMPLEMENTE O SEU MENU

MELHORE A SUA EXPERIÊNCIA

Vaca PREMIUM madurada
—mínimo 4 semanas—
a partir de 18€

Cheesecake de leite de ovelha latxa
12€ por pessoa

ADICIONAR

Queijo Idiazabal de pastor
do "caserío" Garoa, Zerain (Guipuzkoa)
a partir de 8€ por pessoa

Aperitivo típico basco "Gilda"
—guindilla, azeitona e anchova—
a partir de 2,80€ por pessoa

ADICIONAR PARA PARTILHAR

Patatas al estilo Sagardi
a partir de 3,25€ por pessoa

Salada de alface com cebolinha
do jardim Hernani
a partir de 4€ por pessoa

Pimentas piquillo estilo Tolosa
a partir de 8€ por pessoa

SERVIÇOS EXTRAS

Welcome drink
—3 canapés e 2 bebidas—
a partir de 30€ por pessoa

Open Bar por 2 horas
a partir de 50€ por pessoa

Open Bar PREMIUM por 2 horas
a partir de 70€ por pessoa

Todos os preços incluem IVA • Disponível para um mínimo de 15 pessoas • Escolha o mesmo menu para toda a mesa

TERMOS E CONDIÇÕES

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

No momento de confirmação da reserva é solicitado um pagamento prévio de 20% relativo ao valor total do serviço. Os restantes 80% serão liquidados até 7 dias anteriores à data do evento.

CONDIÇÕES DE FACTURAÇÃO

A facturação será realizada com base na última confirmação que deverá ser efectuada até 72 horas antes do evento, na qual serão estabelecidos de forma definitiva todos os detalhes que aparecem nas CARACTERÍSTICAS DO SERVIÇO/EVENTO.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

As anulações ou cancelamentos prévios não imputáveis ao restaurante ou serviço de catering, terão uma penalização de 70% se ocorrerem até 72 horas antes do serviço e de 100% após este mesmo prazo.

Alterações do número de comensais em reservas de grupo:

São aceites alterações ao número de comensais de um serviço contratado, nunca superiores a 20% do total da reserva e apenas até 72 horas anteriores à data reservada, e dentro desse período, alterações superiores a 10% do número de comensais contratado, serão cobradas a 100%.

CONTATO

Para mais detalhes entre em contato conosco em

tel. +351 221130987 · e-mail: reservas@sagardi.pt