Te traemos la Navidad

SAGARDI

Cocineros Vascos



GORBEIA

64€ por persona

APERITIVO

Gilda

Txistorra frita de Orio

PARA COMPARTIR

Ensalada de queso Idiazabal, espinacas y nueces

Tártar de atún rojo de almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra

Paté de campaña al horno de leña

Croquetas de setas

Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)

POSTRE

Goxua, el postre vasco de los festivos

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

ARALAR

74€ por persona

APERITIVO

Txistorra frita de Orio

PARA COMPARTIR

Ensalada de queso Idiazabal, espinacas y nueces

Croquetas de jamón ibérico

Ventresca de bonito y anchoa de Getaria

PLATO PRINCIPAL

Merluza rebozada y frita

—

Magret de pato de Iparralde con manzana de sidra

POSTRE

Goxua, el postre vasco de los festivos

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

VEGETARIANO

69€ por persona

APERITIVO

Pastel de verduras

PARA COMPARTIR

Ensalada de queso Idiazabal, espinacas y nueces

Puerritos de Zarautz a la parrilla

Croquetas de setas

PLATO PRINCIPAL

Verduras de temporada

POSTRE

Arroz con leche

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

BASERRI

79€ por persona

APERITIVO

Txistorra frita de Orio

PARA COMPARTIR

Puerritos de Zarautz a la parrilla

Tortilla de bacalao estilo Roxario

Croquetas de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL
a compartir al centro de la mesa

Txuleton de vaca vieja
(450 g. por persona)

Acompañamiento

Ensalada de lechuga con cebolleta de la huerta de Hernani

Pimientos del piquillo estilo Tolosa

POSTRE

Pantxineta

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

ASTIGARRAGA

84€ por persona

APERITIVO

Txistorra frita de Orio

PARA COMPARTIR

Tortilla de bacalao estilo Roxario

Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)

PLATO PRINCIPAL
a compartir al centro de la mesa

Txuleton de vaca vieja
(450 g. por persona)

Acompañamiento

Pimientos del piquillo estilo Tolosa

POSTRE

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

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

Todos los precios incluyen el IVA • Disponible para un mínimo de 15 personas • Escoger el mismo menú para toda la mesa

BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen media botella de vino, agua mineral y café

Vino tinto Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—
Vino blanco Nivarius N —D.O.Ca. Rioja—
17,00€ por persona

Vino tinto Señorío de Nava —D.O. Ribera del Duero—
Vino blanco Menade Nosso —D.O. Rueda—
18,00€ por persona

Vino tinto Hito Tinto —D.O. Ribera del Duero—
Vino blanco El Zarzal —D.O. Bierzo—
20,00€ por persona

Vino tinto Vermell —D.O. Valencia—
Vino blanco Cullerot —D.O. Valencia—
20,00€ por persona

***

Vino tinto Pétalos de Bierzo —D.O. Bierzo—
Vino blanco Pedralonga —D.O. Rías Baixas—
23,00€ por persona

COMPLEMENTA TU MENÚ

MEJORA TU EXPERIENCIA

Vaca PREMIUM madurada
—mín 4 semanas—
desde 18€

Tarta de queso de leche de oveja latxa
12€ por persona

AÑADE

Queso Idiazabal de pastor
del caserío "Garoa", Zerain (Guipuzkoa)
8€ por persona

Aperitivo típico Vasco "Gilda"
—guindilla, aceituna y anchoa—
desde 2,80€ por persona

ACOMPAÑA

Patatas al estilo Sagardi
desde 3,25€ por persona

Ensalada de lechuga con cebolleta
de la huerta de Hernani
desde 4€ por persona

Pimientos del piquillo estilo Tolosa
desde 8€ por persona

SERVICIOS EXTRAS

Welcome drink —3 canapés y 2 bebidas—
desde 30€ por persona

Barra Libre durante 2h
desde 50€ por persona

Barra Libre PREMIUM durante 2h
desde 70€ por persona

Estación de jamón
desde 950€

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

CONDICIONES DE PAGO

Se solicitará un previo pago del 70% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (20% - 50% si la fecha es superior a 30 días a partir del día del servicio). El 30% restante será liquidado con anterioridad a las 72 horas previas al servicio o bien en el restaurante al finalizar el servicio a través de tarjeta de crédito o efectivo.

CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará en base a la confirmación. Posteriormente; 72 horas anteriores al servicio, deben quedar establecidas de forma definitiva todos los detalles, atendiendo a la política de cancelaciones.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Las anulaciones o cancelaciones previas del servicio o evento, no imputables al restaurante o servicio de catering, tendrán una penalización del 20% si la fecha es superior a 30 días; de 70% anterior a las 72 horas previas al servicio y de un 100% dentro de este plazo.

Cambios de comensales en reservas de grupo:
Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 50% del número de comensales contratado, hasta 30 días antes al servicio desde el momento de la confirmación del servicio.
Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 20% del número de comensales contratado, desde los 30 días antes del servicio hasta las 72 horas previas al servicio.
Cancelaciones dentro de las 72 horas se cargará el 100% reservado.

CONTACTO

Para más detalles por favor contáctenos en
tel. 679 202 040 · e-mail: reservas@gruposagardi.com