

Ekitaldiak, norberaren nahiz enpresaren
ospakizunak eta aurkezpenak egiteko TOKIA

Toki osoaren edo zati baten ESKLUSIBOTASUNA

Taldeentzako MENU BEREZIAK

COCKTAIL-TABERNA Zerbitzua

– Kontsultatu baldintzak eta ordutegiak –

ORDUTEGIA

Zabalik astelehenetik igandera

PINTXO-BARRA

11:00etatik 00:30etara

JATETXEA

13:00etatik 16:00etara

(larunbata eta igandetik 17:00k arte)

eta 19:00etatik 00:00etara

iRATI
TAVERNA BASCA

Cardenal Casanyes, 17 · 08002 Barcelona · tel.: +34 933 023 084

Erreserbak: +34 679 20 20 40 · iratitavernabasca.com · grupsagardi.com · reservas@sagardi.com

@gruposagardi      #IRATTavernaBasca

iRATI
TAVERNA BASCA

25 años
a fuego lento

Hemengo kide  EUSKADI
gastronomika

ZIZKA-MIZKA rako

Getariako antxoak , oliba-olioarekin	16 €
Almadraba eran harrapatutako Barbateko hegalaburra eta lbarrako pipermina	19 €
Ganba ³ carpaccion bere zukuan	24 €
Galiziar behi mutur-gorriaren PREMIUM urdaiazpikoa	14 €
Ibaiko landako patea egur-labea	12 €
Orioko txistor parrillan	8 €
Urdaiazpikoko -kroketak	12 €
Bizkaiko odolkia parrillan	11 €

Eskuz egindako ama oreko gure **ogia**,
48 orduz hartzitutakoa 2,20 €

ENTSALADAK

Hernaniko **baratzeko uhaz** eta tipulinaz egindako entsalada 4 € (1/2 anoa) . 7 €
Idiazabal **gazta**, espinakak eta intxaurreak 9 €



Erabiltzen ditugun barazkia guztiak nekazaritza ekologikotik datoz eta ortu propioetan hazitakoak dira

Alergiak: Elikagaiei jasanezintasunik edo alergiarik izanez gero, jakinarazi jateko norbaiti
Anisakis: Gordinean zerbitzatzen ditugun arrain guztiak aurretik izoztuak izan dira indarreko araudiari jarraituz.

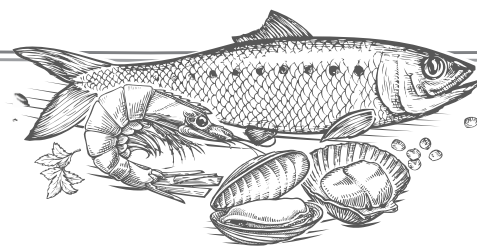
SASOIKOA

Tolosako babarrun berriak bere hornigaiarekin 22 € —Hernaldeko Goikoetxe baserrikoak—	Tuterako orburuak urdaiazpikoarekin 16 €
Pikillo piper freskoak, egurretan erre eta eskuz zurutuak 16 €	Tuterako baratzako berdura —kardua, borraja, orburua eta zerba— 17 €

EUSKAL PARRILA

ARRAINAK

Pasaiako legatzaren trontzoa almejekin 26 €	Barbateko Hegalaburra zurrukutunarekin 26 €
Bakailaoa 26 €	



Euskal portuetatik ekarriak, bitartekaririk gabe.
Arrainontzitik gure parrillara

Galde iezaguzu eguneko arrainez

Legatz-kokotea (2 pertsonentzat) 60 €	Erreboiloa 9 € / 100g
Zapo beltza 8 € / 100g	Bisigua 12 € / 100g

HARAGIAK

Iparraldeko ahate bularkia sagardo sagarrarekin 18 €	Txahal azikontxoak tomate errekin 28 €
Baserriko txerri saiheskia 19 €	Behi zaharraren azpizuna kristalezko piperrekin 28 €

TXULETON

IRATI en euskal erretegiatiko parriletan urte anitzetan hobetzen joan izan den txuletoi kontzeptua eskaintzen dugu. Haragia sei urte baino gehiagoko behi zahar hoberenetan aukeratzen dugu, zapore bete-betea baitute. Haragi gorri horiek era harrigarrian adierazten dira artearen txingarretan

jartzean. Lurraren, esnearen eta larrearen zapore garbik dastamena betetzen dute eta jaten segitzera bultzatzen gaituzte, ahosabaiari nekerik eman gabe. Produktu zintzoa, naturala eta osasungarria, azken batean.

Behi zaharra 6 € / 100g	Pertsonako errazioa, gutxi gorabehera 24 €
--	--

AMONAREN sukaldea

Arrain -zopa donostiar erara	16 €
Bakailu tortilla "Roxario" erara	14 €
Eguneko antxoak freskoko tortilla	12 €
Txirlak saltsa berdean	18 €
Txangurro donostiar erara	24 €
Eguneko antxoak freskoak, Bermeoko erara	15 €
Sagardotegiko bakailu frijitua (edo Zapiaineko erara)	21 €
Legatza arrauztatua eta frijitua	24 €
Txipiroi beteak bere tintan	26 €
Behi zaharraren tartarra	18 €
Tripakiak eta muturrak errioxako erara	18 €
Arkume hankak bizkaiko erara	22 €
Behi zaharraren buztana arabar errioxako erara	24 €

LAGUNGARRIAK

Uraza entsalada, Hernaniko ortuko tipuletarekin
4 € (1/2 anoa) . . 7 €

Pikillo piper freskoak egur txingarretan erreak eta eskuz zurutuak
16 €

Patatak Sagardi estilora
6,50 €

BEGETARIANOAK
Galdetu gure sukaldari-buruari

TXIKIENTZAT
Galdetu gure zerbitzariari txikientzako eskaintzaz

TALDEENTZAT
Galdetu gure zerbitzariari taldeentzako eskaintzaz

Prezio guztiek BEZa barne dute