

## VOORGERECHTEN

"Bonito" buik van witte tonijn met ansjovisfilet van Getaria 16 €  
Rode **tonijn** tartaar van de Almadraba uit Barbate met "guindilla" pepers uit Ibarra . . . . . 21 €  
Carpaccio van **garnalen**<sup>3</sup> in eigen jus . . . . . 24 €

Carpaccio van "Rubia Gallega" PREMIUM gerijpte **Runderham** 16 €  
Op houtskool geroosterde **paté** van het platteland uit Ibai 14 €

Traditioneel gegrilde "**Txistorra**" (Baskische worst) uit Orio 9 €  
Kroketjes van Iberian **Ham** . . . . . 12 €  
Gegrilde "**morcilla**" (bloedworst) van Biscay . . . . . 11 €

Ons ambachtelijke **zuurdesembrood**, fermentatie van 48 uur . . . . . 2,20 €

## SALADES

**Salade** met bosui uit de groentetuin van Hernani . . . 5 €  
Idiazabal **kaas**, spinazie en walnoten. . . . . 10 €



Onze groente zijn ecologisch gekweekt uit onze tuinen

Allergieën: Geef eventuele voedselallergieën of -intoleranties door aan het personeel van het restaurant

Alle prijzen zijn inc. BTW

## SEIZOENSPRODUCTEN

Gegrilde **artisjokken** uit Tudela met ham. . . 16 €  
Verse asperges met de hand geschild, opgewarmt op onze grill . . . . . 19 €

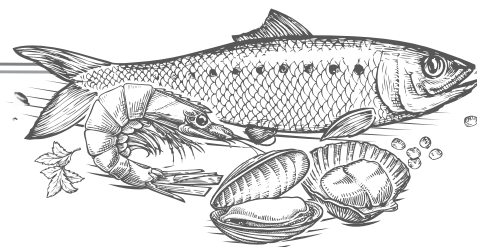
**Groente** uit tuinen van Tudela . . . . . 17 €  
—tunbonen, erwten, artisjokken en snijbiet—  
Seizoensgebonden gemarineerde **Makreel** uit Hondarribia. . . . . 12 €

## DE BASKISCHE GRILL

### VIS

**Heeklende** met kokkels . . . . . 26 €  
**Kabeljauw** met Biskaje saus . . . . . 26 €

**Rode tonijn** uit de Almadraba van Barbate met "zurrukutuna" . . . . . 26 €  
**Inktvis** met seizoensgroenten . . . . . 24 €



We serveren hier alleen dagverse wilde vis uit onze Noordzee

Vraag naar onze dagverse vis

**Heek "cogote"** (Aanbevolen voor 2 personen) . 60 €  
**Zwarte Zeeduivel** . . . . . 9 € / 100g

**Tarbot** . . . . . 10 € / 100g

### VLEES

**Eendeborst** uit Iparralde met Cider appels . . . . . 18 €  
**Varkensribben** van de boerderij . . . . . 22 €

**Kalfszwezerik** met artisjokken . . . . . 28 €  
**Gerijpte Runderhaas** met zoete "crystal" pepers . . . . . 32 €

## TXULETON

Bij Sagardi Baskische chefs bereiden wij de Txuleton die de Baskische grill-barbecues hebben geperfectioneerd over het verloop van vele jaren. Wij kiezen ons vlees van de beste kuddes die beschikbaar zijn. Koeien die tenminste 6 jaar oud zijn, die op hun hoogtepunt zijn qua smaak. Dit ongelooflijk mooi stuk vlees komt tot leven

met zijn pure en kenmerkende smaken van het land, melk en gras. Uw palet zal zich nooit vervelen van ons subliem, gerijpt vlees. Simpelweg is het een eerlijk, natuurlijk en kwaliteitsproduct. Het is onweerstaanbaar.

**Gerijpt Rundvlees** . . . . . 8 € / 100g  
Portie per persoon ongeveer 38 €

**PREMIUM Gerijpt Rundvlees** (min. 4 weken) 12 € / 100g  
Portie per persoon ongeveer 48 €

## GROOTMOEDERS keuken

**Zeevruchtensoep** in de stijl van Donostia . . . . . 18 €  
**Kabeljauw** omelet in de stijl van boerencider "Roxario" 14 €  
Dagverse **ansjovis** omelet . . . . . 14 €  
Gestoomde **kokkels** in Salsa Verde . . . . . 20 €  
Gegratineerde Baskische "**txangurro**" . . . . . 24 €  
Gebakken **kabeljauw** in de stijl van boerencider Zapiain 21 €  
Gepaneerde en gebakken **Heek** . . . . . 24 €  
**"Txipirones"** (baby inktvis) in hun inkt . . . . . 26 €  
**Runder steak** tartaar . . . . . 18 €  
**Pens en Snuit** Rioja Style . . . . . 18 €  
"Manitas de Cordero" **zuiglam** pootjes met espelletepeper 22 €  
**Gestooft** Ossenstaart in de stijl van "Rioja Alavesa" 24 €

## BIJGERECHTEN

**Salade** met bosui uit de groentetuin van Hernani . . . 5 €  
Sagardi stijl **aardappel** partjes . . . . . 6,50 €  
Ratatouille van **courgette** op de wijze van Sagardi . 6,50 €  
**Gesauteerde** erwten met peultjes . . . . . 6,50 €  
Gegratineerde **snijbietcrème** . . . . . 7 €  
**Aardappelpuree** . . . . . 4 €  
"Piquillo" **pepers** uit Tolosa. . . . . 7 €

VEGETARISCHE GERECHTEN  
vraag de chef

VOOR DE "TXIKIS" OF KINDEREN  
vraag onze bediening over onze kidsmenus

VOOR GROEPEN  
vraag onze bediening over onze groepsmenus

---



# PROEVERIJMENU

---

## ASTIGARRAGA MENU

*“De typische Baskische gastronomie van de ciderbars:  
kabeljauw, kaas en walnoten, het beste gegrilde vlees...  
in het midden van de tafel om te delen. Pure traditie!”*

---

Gefrituurde **"txistorra"** van Orio



**Kabeljauw** omelet in de stijl  
van boerencider "Roxario"

Gebakken **kabeljauw**  
in de stijl van boerencider Zapiain

### Gerijpt Rundvlees

—ongeveer 450 g per persoon—



Assortiment ambachtelijke  
Baskische **kazen**

*Onze huisgemaakte zuurdesembrood  
(fermentatie van 48 uur)*

— 60 —

PRIJS PER PERSOON / MINIMAAL 2 PERSONEN  
MENUPRIJS EXCLUSIEF DRANK

# NAGERECHTEN

Proeverij van ambachtelijke Baskische kazen (voor 2 personen) . . .	14 €
Idiazabal herderskaas van de "Garoa" boerderij, Zerain (Guipuzkoa)	
Ossau Irati herderskaas van de "Etxeberrigaraia" boerderij, Antzile (Iparralde)	
Queso Azul Urdina", blauwe herderskaas (Lizartza)	
"Gazta Zaharra", oude kaascrème, Oresa (Guipuzkoa)	
Aralar Bergkaas (afhankelijk van de aanvoer) . . . . .	14 €
gemaakt van latxa schapenmelk uit vrije weiden en een raffinage van een jaar	
<i>Gemaakt op 1000m hoogte door de herders Jon en Martina</i>	
Lichte amandelkoekjes van Tolosa . . . . .	10 €
Truffels met "Sagardoz" . . . . .	10 €
"Cuajada" kwark van schapenmelk op de manier van Sagardi . . .	8 €
Rijstpudding . . . . .	10 €
"Goxua", een Baskisch feestelijk dessert . . . . .	10 €
Gebakken aardbeien met txakoli-siroop, geserveerd met onze schapenyoghurtijs . . . . .	10 €
Chocolade!!! . . . . .	10 €
Fijn appeltaartje met Sagardoz . . . . .	10 €
Cheesecake gemaakt van "latxa" schapenmelk . . . . .	10 €

**Allergieën:** Geef eventuele voedselallergieën of -intoleranties door aan het personeel van het restaurant

# DESSERTWIJNEN en LIKEUREN

## DESSERTWIJNEN



Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain . . . . .	6 €
Arima de Gorka Izagirre . . . . .	6,50 €
Urezti vendimia tardía de Itsas Mendi . . . . .	6 €
Late harvest de Astobiza . . . . .	6 €
Moscatel vendimia tardía de Ochoa . . . . .	5 €
Six Grapes de Graham's . . . . .	5,50 €

## BASKISCHE LIKEUREN

Patxaran Baines . . . . .	6 €
Patxaran Baines Oro . . . . .	6,50 €
Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri. . . . .	7 €
Aguardiente de hierbas Izarra verde . . . . .	7 €
Aguardiente de hierbas Izarra amarillo . . . . .	7 €
Licor de Sagardoz Zapiain . . . . .	7 €
Sagardoz Reserva Zapiain . . . . .	7,50 €

Alle prijzen zijn inclusief BTW