

para
PICAR

Ventresca de **bonito** y anchoa de Getaria 16 €
Tartar de **atún** rojo de almadraba de Barbate
y guindilla de Ibarra 22 €
Gamba³ en carpaccio y en su jugo 24 €

Vaca gallega PREMIUM curada, en carpaccio 16 €
Paté de campaña de Ibai al horno de leña 12 €

Txistorra de Orio a la parrilla 8 €
Croquetas de **jamón** ibérico 12 €
Morcilla vizcaína a la parrilla 11 €

Nuestro **pan artesano** de masa madre
con 48 horas de fermentación 2,20 €

ENSALADAS

Lechuga con cebolleta
de la huerta de Hernani 4 € (1/2 ración) . 7 €
Queso Idiazabal, espinacas y nueces 10 €



Todas las verduras que utilizamos son de
agricultura ecológica y cultivadas en huertos propios

Alergias: En caso de intolerancia o alergia
alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante
Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado
previamente congelados según normativa legal

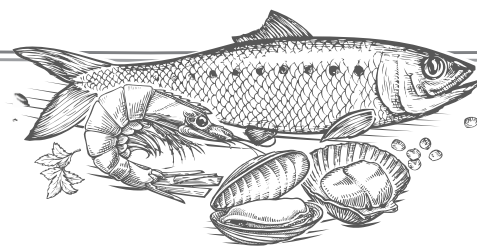
de TEMPORADA

Guindillas de Ibarra frescas y fritas 8 €
Pimientos de Gernika 11 €
Tomate de caserío de huerta propia
—pregúntanos las variedades del día—. 10 €
Verdel de Hondarribia marinado al momento 14 €
Bonito de Hondarribia con tomate 24 €
—embarcación Itsas Lagunak—
Marmitako de **bonito** al estilo
de los arrantzales vascos 24 €

LA PARRILLA VASCA

PESCADOS

Lomo de **merluza** de Pasaia con almejas . . 26 €
Bacalao 26 €



Procedente de los puertos vascos, sin intermediarios.
Del barco pesquero a nuestra parrilla

Pregúntanos por los pescados del día

Cogote de merluza (recomendado para 2 personas) 60 €
Rape negro 8 € / 100g
Rodaballo 10 € / 100g
Besugo 12 € / 100g

CARNES

Costilla de **cerdo** de caserío 21 €
Mollejas de **ternera** con tomatitos asados . . 28 €
Solomillo de **vaca vieja** con pisto y
guindillas de Ibarra 30 €

TXULETON

En SAGARDI
Cocineros Vascos
ofrecemos el con-
cepto de txuleton
que las parrillas
de los asadores vascos han ido perfeccionando
a lo largo de muchos años. Seleccionamos nues-
tra carne entre las mejores vacas viejas que,
más de seis años, están en la plenitud de sabor.

Carnes
rojas que,
al contacto
con la brasa de
encina se expresan
de forma sorprendente. Sabores limpios a tierra,
leche y pasto que mantienen el gusto y nos provocan
a continuar comiendo, sin cansar el paladar. En de-
finitiva, un producto honrado, natural y saludable.

Vaca vieja 7,50 € / 100g
Ración aproximada por persona 36 €
Vaca PREMIUM madurada (mín. 4 semanas) 11 € / 100g
Ración aproximada por persona 44 €

La cocina de la
ABUELA

Sopa de **pescado** a la donostiarra 16 €
Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario" 14 €
Tortilla de **anchoa** fresca del día 12 €
Almejas en salsa verde 21 €
Txangurro de buey de mar a la donostiarra 24 €
Anchoas frescas del día a la bermeana 15 €
Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain) 21 €
Merluza rebozada y frita 24 €
Txipirones rellenos en su tinta 26 €
Tartar de **vaca vieja** 18 €
Callos y morro a la riojana 18 €
Manitas de **cerdo lechal** al pimiento Espelette . . 22 €
Rabo de **vaca vieja** al Rioja Alavesa 28 €

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de **lechuga** con cebolleta de la huerta de Hernani
4 € (1/2 ración) . . 7 €
Guindillas de Ibarra frescas y fritas 8 €
Pimientos de Gernika 11 €
Pimientos del piquillo estilo Tolosa 14 €
Patatas al estilo Sagardi 6,50 €

VEGETARIANOS
Pregunta a nuestro chef

PARA LOS "TXIKIS"
Pregunta a nuestro personal
por la oferta infantil

PARA GRUPOS
Pregunta a nuestro personal
por la oferta para grupos

Todos los precios incluyen el IVA

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ ASTIGARRAGA

“Gastronomía vasca de sidrería: bacalao, queso y nueces, la mejor carne a la parrilla... todo al centro y para compartir. ¡Pura tradición!”

Txistorra de Orio frita



Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario"

Bacalao frito de sidrería
(o como en Zapiain)

Txuleton de **vaca vieja**
(aprox 450 gr. por persona)



Degustación de
quesos artesanos vascos

*Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación*

— 55 € —

PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ



SAGARDI
Cuiners Bascos

POSTRES

VINOS de POSTRE y LICORES

Degustación de quesos artesanos vascos (para 2 personas)	12 €
Idiazabal de pastor del caserío "Garoa", Zerain (Guipuzkoa)	
Ossau Irati de pastor del caserío "Etxeberrigaraia", Antzile (Iparralde)	
"Queso Azul Urdina", queso azul de pastor (Lizartza)	
"Gazta Zaharra", crema de queso viejo, Oresa (Guipuzkoa)	
Queso de montaña de Aralar (según disponibilidad)	12 €
Leche cruda de oveja latxa de pasto libre y un año de afinación	
<i>Elaborado a 1.000 m por los pastores Jon y Martina</i>	
Tejas y cigarrillos de Tolosa	7 €
Trufas al Sagardoz	7 €
Cuajada al estilo Sagardi	7 €
Arroz con leche	7 €
Goxua, el postre vasco de los festivos	7 €
Chocolate!!!	8 €
Tarta fina de manzana al Sagardoz	8 €
Melocotón de Tudela asado con crema de vainilla y helado María Luisa	8 €
Tarta de queso de leche de oveja latxa	9 €

VINOS DE POSTRE



Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain	3 €
Arima de Gorka Izagirre	4 €
Urezti vendimia tardía de Itsas Mendi	5 €
Late harvest de Astobiza	5 €
Moscatel vendimia tardía de Ochoa	4 €
Six Grapes de Graham's	4 €

LICORES DEL PAÍS



Patxaran Baines	3 €.	5 €
Patxaran Baines Oro	4 €.	8 €
Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri.	5 €.	10 €
Aguardiente de hierbas Izarra verde	4 €.	8 €
Aguardiente de hierbas Izarra amarillo	4 €.	8 €
Licor de Sagardoz Zapiain	4 €.	8 €
Sagardoz Reserva Zapiain	5 €.	10 €