

para  
**PICAR**

Rabas de <b>calamar</b> como en Getxo . . . . .	\$ 2.300
<b>Setas</b> salteadas con yema de huevo de caserío . . . . .	\$ 2.500
<b>Langostinos</b> al ajillo . . . . .	\$ 3.100
Plato de nuestro <b>jamón curado</b> . . . . .	\$ 2.400
Croquetas de <b>jamón</b> (6 unidades) . . . . .	\$ 2.200
<b>Txipirones</b> a la bruta . . . . .	\$ 2.800
<b>Mejillones</b> con tomate picantito . . . . .	\$ 2.600
Croquetas de <b>setas</b> (6 unidades) . . . . .	\$ 2.200
Croquetas de <b>bacalao</b> (6 unidades) . . . . .	\$ 2.200
<b>Morcilla</b> a la parrilla con pimientos asados . . . . .	\$ 2.200

— CON NUESTROS HUEVOS ORGÁNICOS —

Tortilla de <b>bacalao</b> estilo "Roxario" . . . . .	\$ 2.700
Tortilla de <b>patatas</b> confitadas . . . . .	\$ 1.700
Tortilla manchada de <b>chorizo</b> . . . . .	\$ 2.000
Huevos rotos con <b>txistorra</b> . . . . .	\$ 2.500
Huevos rotos con <b>jamón</b> . . . . .	\$ 2.300

**ENSALADAS**

De <b>lechuga</b> y cebolleta . . . . .	\$ 1.200
---	----------

**VERDURAS**

Brochetas de <b>verduras</b> de temporada a la parrilla. . . \$ 1.850
Crema de <b>calabaza y puerro</b> . . . . . \$ 1.950
<b>Alcachofas</b> a la parrilla con jamón. . . . . \$ 2.800
<b>Coliflor</b> en su nido. . . . . \$ 2.000



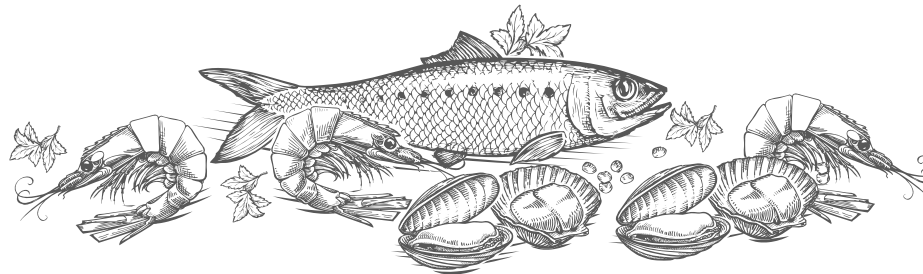
Todas las verduras que utilizamos son de agricultura ecológica y cultivadas en huertos propios

**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

**ESPECIAL**  
sábados, domingos y festivos al mediodía

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>Paella</b> de mariscos del día sobre las brasas . . . . .	\$ 1.600	\$ 2.800



**LA PARRILLA VASCA**

**PESCADOS**

Lomo de <b>salmón</b> blanco con patatas panaderas y pimientos asados . . \$ 2.600	<b>Pescado</b> del Mar Argentino a la donostiarra \$ 540 / 100gr Ración aproximada por persona \$ 3.400 Pregúntanos las variedades del día
<b>Pulpo</b> a la parrilla al pimentón dulce . . \$ 6.900	

Todo el pescado y marisco que ofrecemos es fresco y traído directamente de las barcas de los pescadores

**CARNES**

Entraña de <b>novillo</b> con patatas panaderas \$ 4.400	<b>Mollejas</b> de corazón con tomates confitados y brocoli . . . . \$ 2.900
Lomo de <b>novillo</b> a la brasa con piperrada y patatas Sagardi . . . . . \$ 4.700	Secreto de <b>cerdo</b> con chutney de manzana \$ 3.400

**TXULETON**

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

**Vaca vieja,** el emblema de SAGARDI . . . . . \$ 750 / 100gr

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 definitiva, un producto honrado, natural y saludable.

Iñaki Viñaspre, chef ejecutivo SAGARDI  
Ración aproximada por persona \$ 4.900

La cocina de la  
**ABUELA**

<b>Pimientos</b> del piquillo rellenos de rabo de buey . . . \$ 2.800
<b>Pesca</b> del día en salsa verde. . . . . \$ 2.800
<b>Bacalao</b> frito como en las sidrerías . . . . . \$ 4.000
<b>Bacalao</b> Club Ranero . . . . . \$ 4.000
<b>Txipirones</b> rellenos en su tinta . . . . . \$ 3.300
<b>Callos</b> de ternera a la vizcaína . . . . . \$ 2.700
<b>Cordero</b> patagónico al txilindron . . . . . \$ 3.900
Carrillera de <b>vaca</b> al Malbec del Valle de Uco . . . . \$ 2.600
<b>Rabo</b> de <b>buey</b> estofado a la antigua . . . . . \$ 3.400
<b>Albóndigas</b> como las de antaño . . . . . \$ 2.600

**ACOMPAÑAMIENTOS**

Ensalada de **lechuga** y cebolleta \$ 1.200

**Pimientos morrones** asados y pelados a mano \$ 1.700

**Patatas** al estilo Sagardi \$ 1.300

**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

Cubierto \$ 440 por persona  
Los precios son expresados en pesos argentinos  
Todos los precios incluyen el IVA

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## MENÚ DE SIDRERÍA

—Aperitivo— **txistorra** frita



Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario"

**Bacalao** frito como en las sidrerías

Txuleton de **vaca vieja** a la parrilla,  
el emblema de SAGARDI



**Pastel vasco**

— \$ 7.500 —

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



**SAGARDI**  
Cocineros Vascos

# POSTRES

# VINOS de POSTRE y LICORES

<b>Goxua</b> , el postre vasco de los festivos . . . . .	\$ 1.600
<b>Arroz con leche</b> como lo hacía la amona . . . . .	\$ 1.200
<b>Trufas</b> al Sagardoz . . . . .	\$ 1.500
Nuestra <b>tarta de queso</b> . . . . .	\$ 1.600
<b>Pastel vasco</b> . . . . .	\$ 1.600
<b>Helados</b> artesanales . . . . .	\$ 1.200
pregúntanos qué tenemos hoy	
<b>Piña</b> asada a la parrilla con helado de lima . . . . .	\$ 1.800
Tarta fina de <b>manzana</b> al Sagardoz. . . . .	\$ 1.800
<b>Mousse</b> de turrón y <b>tejas</b> de Tolosa . . . . .	\$ 1.200
<b>Torrija</b> de pan brioche con helado . . . . .	\$ 1.600
Selección de <b>quesos</b> artesanos . . . . .	\$ 2.900

## VINOS DE POSTRE



Rutini Encabezado. Malbec 100%, Fortificado . . . . .	\$ 6.800
Saint Felicien Doux. Semillon 100%, Botrytis cinérea . . . . .	\$ 6.200
Terrazas de los Andes Petit Manseng . . . . .	\$ 5.000
Zuccardi Soleria by Malamado . . . . .	\$ 1.200 \$ 5.600

## LICORES



Patxaran Laxoa . . . . .	\$ 1.600 \$ 2.800
Orujo blanco Martín Codax . . . . .	\$ 1.600 \$ 2.800
Orujo de hierbas Martín Codax . . . . .	\$ 1.600 \$ 2.800
Grappa de Malbec DV Catena . . . . .	\$ 800 \$ 1.400
Sambuca . . . . .	\$ 1.100 \$ 1.900
Amaretto . . . . .	\$ 1.000 \$ 1.800

## GIN TÓNIC

Gin tónico de Beefeater 24 . . . . .	\$ 1.900
Gin tónico de Bombay . . . . .	\$ 1.650
Gin tónico de Tanqueray . . . . .	\$ 1.250

Todos los precios incluyen el IVA  
Los precios son expresados en pesos argentinos

**Alergias:** En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante