

para  
**PICAR**

Ventresca de **bonito** y anchoa de Getaria . . . . . 16 €  
Tartar de **atún rojo** de las Azores  
y guindilla de Ibarra . . . . . 20 €  
**Gamba**<sup>3</sup> en carpaccio y en su jugo . . . . . 24 €

**Vaca** gallega PREMIUM curada, en carpaccio . . . . . 16 €  
**Paté** de campaña de Ibai al horno de leña . . . . . 14 €

**Txistorra** de Orio a la parrilla . . . . . 9 €  
Croquetas de **jamón** ibérico . . . . . 12 €  
**Morcilla** vizcaína a la parrilla . . . . . 12 €

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 . . . . . 9 €



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**

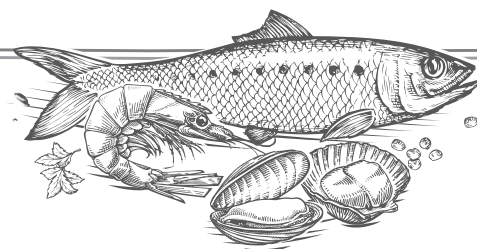
**Espárragos** frescos de Tudela  
a la parrilla pelados a mano . . . . . 19 €  
**Guisantes** con papada ibérica . . . . . 12 €  
**Verdura** de la huerta de Tudela  
—Habitas, guisantes, alcachofa, acelga y punto— 17 €

**Alcachofas** de la huerta de Tudela  
a la parrilla con jamón ibérico. . . . . 16 €  
**Verdel** de Hondarribia marinado al momento 12 €  
Marmitako de **atún rojo** al estilo  
de los arrantzales vascos . . . . . 25 €

**LA PARRILLA VASCA**

**PESCADOS**

Lomo de **merluza** con almejas . . . . . 26 €  
**Pulpo** con puré de patata  
y verduras de temporada . . . . . 26 €  
**Bacalao** . . . . . 26 €  
**Atún rojo** de la almadraba de Barbate  
con zurrurutuna . . . . . 26 €



Procedente de los puertos vascos y de Matosinhos,  
sin intermediarios.

Del barco pesquero a nuestra parrilla

Pregúntanos por los pescados del día

**Cogote de merluza** (recomendado para 2 personas) 60 €  
**Rape negro** . . . . . 9 € / 100g  
**Rodaballo** . . . . . 10 € / 100g  
**Besugo** . . . . . 11 € / 100g

**CARNES**

Magret de **pato** de Iparalde  
con manzana de sidra . . . . . 18 €  
Costilla de **cerdo** de caserío . . . . . 19 €  
Mollejas de **ternera** con alcachofas. . . . . 28 €  
Solomillo de **vaca vieja** con pisto  
y pimientos de cristal frescos . . . . . 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,  
con 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** . . . . . 6,50 € / 100g  
Ración aproximada por persona 32 €

**Vaca PREMIUM** madurada (mín. 4 semanas) 11 € / 100g  
Ración aproximada por persona 44 €

La cocina de la  
**ABUELA**

Sopa de **pescado** a la donostiarra . . . . . 19 €  
Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario" . . . . . 15 €  
Tortilla de **anchoa** fresca del día . . . . . 12 €  
**Almejas** salvajes en salsa verde  
de la Ria Formosa -Algarve- . . . . . 18 €  
**Txangurro** de buey de mar a la donostiarra . . . . . 24 €  
**Bacalao** frito de sidrería (o como en Zapiain) . . . . . 22 €  
**Merluza** rebozada y frita . . . . . 24 €  
**Txipirones** rellenos en su tinta . . . . . 26 €  
Tartar de **vaca vieja** . . . . . 20 €  
**Callos y morros** a la riojana . . . . . 18 €  
Manitas de **cordero lechal** al pimiento Espelette . . 22 €  
Rabo de **vaca vieja** al Rioja Alavesa . . . . . 24 €

**ACOMPAÑAMIENTOS**

Ensalada de **lechuga** con cebolleta de la huerta de Hernani  
4 € (1/2 ración) . . 7 €  
**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*

— 50 € —

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



**SAGARDI**  
Cozinheiros Bascos

# POSTRES

# VINOS de POSTRE y LICORES

Degustación de quesos artesanos vascos (para 2 personas) . . . . .	14 €
Idiazábal 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) . . . . .	14 €
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 de chocolate al Sagardoz . . . . .	7 €
Cuajada al estilo Sagardi . . . . .	7 €
Arroz con leche . . . . .	7 €
Goxua, el postre vasco de los festivos . . . . .	7 €
Fresas salteadas con almíbar de txakoli y nuestro helado de yogurt de oveja . . . . .	7 €
Chocolate!!! . . . . .	8 €
Tarta fina de manzana al Sagardoz . . . . .	8 €
Tarta de queso de leche de oveja latxa . . . . .	10 €

## 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 VASCOS



Patxaran Baines . . . . .	4 €.	6 €
Patxaran Baines Oro . . . . .	6 €.	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 €