

para  
**PICAR**

- Ventresca de **bonito** e anchova de Getaria . . . . . 16 €  
Tártaro de **atum** vermelho dos Açores  
e "guindilla" fresca de Ibarra . . . . . 22 €  
**Gambas**<sup>3</sup> em carpaccio no seu caldo . . . . . 24 €
- Carpaccio de **vaca** galega PREMIUM curada . . . . . 16 €  
"Paté de **campana**" de Ibai em forno de lenha . . . . . 14 €
- "**Txistorra**" de Orio na "parrilla" . . . . . 9 €  
"Croquetas" de **presunto** ibérico . . . . . 12 €  
**Morcela** de Biscaia na "parrilla" . . . . . 12 €

O nosso **pão artesanal** com massa-mãe  
com 48 horas de fermentação . . . . . 2,20 €

**SALADAS**

- Alface** com cebolete  
da horta de Hernani . . . . . 4 € (½ dose) . . 7 €  
**Queijo** Idiazabal, espinafres e nozes . . . . . 10 €



Todas as frutas e legumes que utilizamos são  
provenientes de uma agricultura ecológica, cultivados  
em hortas de pequenos produtores

Alergias: Em caso de intolerância ou alergia alimentar,  
por favor comunicar à nossa equipa

Anisakis: Todo o peixe servido cru esteve previamente congelado,  
respeitando as normas legais

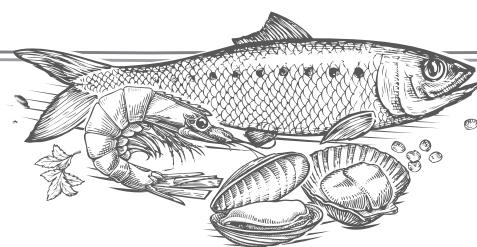
da **ÉPOCA**

- "**Guindillas**" de Ibarra frescas e fritas . . . . . 9 €  
**Tomate** da horta . . . . . 10 €  
— pergunte-nos as variedades do dia —  
**Cavala** de Hondarribia marinada no momento 14 €
- Atum** dos Açores com tomate . . . . . 24 €  
"Marmitako" de **atum** à moda  
dos pescadores Bascos. . . . . 24 €

A "PARRILLA" BASCA

**PEIXES**

- Lombo de **pescada** com ameijoas . . . . . 26 €  
**Bacalhau** . . . . . 26 €
- Polvo** grelhado com puré de batata  
e legumes da estação . . . . . 26 €



Vindo diretamente dos portos Bascos e  
Matosinhos, sem intermediários.  
Do barco de pesca à nossa parrilla

Pergunte-nos pelo peixe do dia

- "**Cogote**" de **pescada** (recomendado para 2 pessoas) 60 €  
**Tamboril preto** . . . . . 9 € / 100g
- Rodvalho** . . . . . 10 € / 100g  
**Besugo** . . . . . 11 € / 100g

**CARNES**

- Costela de **porco** de "caserío" . . . . . 22 €  
Molejas de **vitela** com tomatinhos assados . 28 €
- Fillet mignon de **vaca velha**  
con ratatouille e "guindillas" de Ibarra . . . . . 30 €

**TXULETON**

No SAGARDI  
Cozinheiros  
Bascos servimos  
fidedignamente o  
"txuleton" que as "pa-  
rrillas" e os assadores bascos têm aperfeiçoado ao  
longo de muitos anos. A nossa carne é selecionada  
criteriosamente entre as vacas velhas, com mais  
de seis anos, quando estão na plenitude de sabor.

Estas  
carnes  
vermelhas  
expressam-se  
de forma surpreen-  
dente em contacto com a brasa. Daqui conseguimos  
extrair sabores limpos a terra, leite e pasto que con-  
vidam a continuar a comer, sem cansar o paladar. O  
produto é plenamente respeitado, natural e saudável.

- Vaca velha** . . . . . 7,50 € / 100g  
Dose aproximada por pessoa 36 €
- Vaca PREMIUM** maturada (mín. 4 semanas) 11 € / 100g  
Dose aproximada por pessoa 44 €

A cozinha da  
**AVÓ**

- Sopa de **peixe** "a la donostiarra" . . . . . 19 €  
Tortilha de **bacalhau** estilo "Roxario" . . . . . 15 €  
Tortilha d'**anchova** fresca do dia . . . . . 12 €  
**Ameijoas** selvagens da Ria Formosa em molho verde 21 €  
"Txangurro" de sapateira à donostiarra . . . . . 24 €  
**Bacalhau** frito típico das casas de sidra, como em Zapiain 22 €  
Filete de **pescada** . . . . . 24 €  
"Txipirones" recheados na sua tinta. . . . . 26 €  
Tártaro de **vaca velha** . . . . . 20 €  
"Callos" e "morros" à "la riojana" . . . . . 18 €  
Mão de **cordeiro de leite** com pimenta Espelette . . 22 €  
Rabo de **vaca velha** "al Rioja Alavesa" . . . . . 28 €

**PARA ACOMPANHAR**

Salada de **alface** com cebolete da horta de Hernani  
4 € (½ dose) . . 7 €

- Batatas** ao estilo Sagardi . . . . . 6,50 €  
"Guindillas" de Ibarra frescas e fritas . . . . . 9 €  
**Pimentos** de "piquillo" estilo Tolosa . . . . . 14 €

**VEGETARIANOS**  
Pergunte ao Chefe

**PARA OS MAIS NOVOS**  
Pergunte à nossa equipa  
pelo menu infantil

**PARA GRUPOS**  
Pergunte à nossa equipa  
pelas opções para grupos

Todos os preços tem IVA incluído

# MENUS DE DEGUSTAÇÃO

## MENU ASTIGARRAGA

*“Gastronomia basca de sidrería: bacalhau,  
queijo e nozes, a melhor carne assada na “parrilla”...  
tudo ao centro da mesa para partilhar,  
pura tradição basca!”*

**“Txistorra”** de Orio frita



Tortilha de **bacalhau** estilo “Roxario”

**Bacalhau** frito típico das casas  
de sidra, como em Zapiain

“Txuleton” de **vaca velha**  
(aproximadamente 450 gr. por pessoa)



Degustação de  
**queijos** artesanais bascos

*O nosso pão artesanal com massa-mãe  
com 48 horas de fermentação*

— 55 € —

PREÇO POR PESSOA / MÍNIMO 2 PESSOAS  
BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS NO PREÇO DO MENU



**SAGARDI**  
Cozinheiros Bascos

# SOBREMESAS

# VINHO de SOBREMESA e LICORES

Degustação de queijos artesanais bascos (para 2 pessoas) . . . . .	14 €
Idiazabal de pastor do "caserío" Garoa, Zerain (Guipuzkoa)	
Ossau Irati de pastor do "caserío" Etxeberrigaraia, Antzile (Iparralde)	
"Queso Azul Urdina", queijo azul de pastor (Lizartza)	
"Gazta Zaharra", creme de queijo velho, Oresa (Guipuzkoa)	
Queijo da Serra de Aralar (mediante disponibilidade) . . . . .	14 €
Queijo com leite de ovelha latxa criada em pasto livre e um ano de maturação	
<i>Queijo elaborado a 1.000 m pelos pastores locais Jon e Martina</i>	
"Tejas" e "cigarrillos" de Tolosa . . . . .	7 €
Trufas de chocolate com Sagardoz . . . . .	7 €
Coalhada estilo Sagardi . . . . .	7 €
Arroz doce com leite . . . . .	7 €
"Goxua", a sobremesa basca das festas. . . . .	7 €
Chocolate!!! . . . . .	9 €
Tarte fina de maçã com Sagardoz . . . . .	9 €
Pêssego de Tudela assado	
com creme de baunilha e gelado Maria Luísa . . . . .	9 €
Tarte de queijo de leite de ovelha "latxa" . . . . .	10 €

## VINHOS DE SOBREMESA

Sidra de sobremesa Bixi Goxo 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 BASCOS

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 €