

para  
PICAR

Ventresca de **bonito** y anchoa de Getaria . . . . . 16 €  
Tartar de **atún** rojo de almadraba de Barbate  
y guindilla de Ibarra . . . . . 24 €

**Vaca** gallega PREMIUM curada, en carpaccio . . . . . 24 €  
**Paté** de campaña al horno de leña . . . . . 12 €

**Puerrito** de Zarautz a la parrilla . . . . . 8 € (½ ración) . 14 €  
**Txistorra** de Orio a la parrilla . . . . . 10 €  
Croquetas de **jamón** ibérico . . . . . 15 €  
**Morcilla** vizcaína a la parrilla . . . . . 15 €

Nuestro **pan artesano** de masa madre  
con 48 horas de fermentación (precio por persona) . . . . 3,20 €



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

ENSALADAS

**Lechuga** con cebolleta de la huerta de Hernani 4,50 € (½ ración) . . 8 €  
**Queso** Idiazabal, espinacas y nueces . . . . . 10 €  
**Cogollos** de Tudela con anchoas . . . . . 8 € (½ ración) . 14 €

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

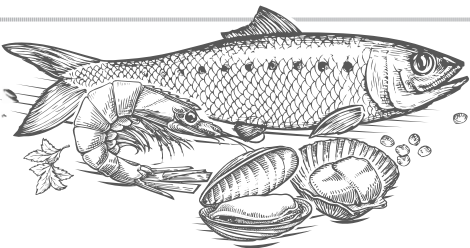
de TEMPORADA

**Habitas** estofadas con morcilla vizcaína  
y panceta ibérica . . . . . 22 €  
**Verdel** de Hondarribia marinado al momento . . . 16 €  
**Alcachofas** de la huerta de Tudela  
a la parrilla con jamón ibérico. . . . . 16 €  
**Espárragos** frescos de Tudela  
a la parrilla pelados a mano . . . . 14 € (½ ración) . 26 €  
Marmitako de **atún** al estilo  
de los arrantzales vascos (20 minutos) . . . . . 24 €

LA PARRILLA VASCA

PESCADOS

Lomo de **merluza** de Pasaia  
con almejas y acelga de Tudela . . . . . 32 €  
**Atún rojo** de almadraba de Barbate  
con pisto y zurrurutuna . . . . . 32 €  
**Bacalao** con salsa vizcaína. . . . . 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 2-3 personas) . . 72 €  
**Rape negro** . . . . . 10 € / 100g  
**Rodaballo** . . . . . 11 € / 100g  
**Besugo**. . . . . 14 € / 100g

CARNES

Magret de **pato** de Iparralde  
con manzana de sidra . . . . . 24 €  
Costilla de **cerdo** de caserío . . . . . 26 €  
Mollejas de **ternera** con alcachofas . . . . . 28 €  
Solomillo de **vaca vieja**  
con pisto y pimientos del piquillo . . . . . 38 €

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.

TXULETON



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.

**Vaca vieja** . . . . . 7,50 € / 100g  
1000 -1300g  
**Vaca PREMIUM** madurada . . . . . 11 € / 100g  
(mín. 4 semanas)

La cocina de la  
ABUELA

Sopa de **pescado** a la donostiarra . . . . . 22 €  
Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario" . . . . . 14 €  
Tortilla de **anchoa** fresca del día . . . . . 14 €  
**Almeja** fina Gallega a la parrilla . . . . . 28 €  
**Txangurro** de buey de mar a la donostiarra . . . . . 24 €  
**Anchoas** frescas del día a la bermeana . . . . . 18 €  
**Bacalao** frito de sidrería (o como en Zapiain) . . . . . 24 €  
**Merluza** rebozada . . . . . 28 €  
Tartar de **vaca vieja** . . . . . 24 €  
**Callos y morro** a la riojana . . . . . 20 €  
Manitas de **cerdo lechal** al pimiento Espelette . . . . . 22 €  
Rabo de **vaca vieja** al Rioja Alavesa . . . . . 34 €

ACOMPÑAMIENTOS

Ensalada de **lechuga** con cebolleta  
de la huerta de Hernani . . . . . 4,50 € (½ ración) . . 8 €  
**Patatas** al estilo Sagardii . . . . . 6,50 €  
**Pimientos** del piquillo estilo Tolosa . . . . . 14 €

VEGETARIANOS  
Pregunta a nuestro chef

PARA LOS "TXIKIS" & GRUPOS  
Pregunta a nuestro personal por la  
oferta

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 550 gr. por persona)



**Quesos** Idiazabal de pastor del caserío  
“Garoa”, Zerain (Guipuzkoa)

Nuestro pan artesano de masa madre  
con 48 horas de fermentación

— 58 € —

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



**SAGARDI**  
CuinERS Bascos

# POSTRES

Queso de montaña de Aralar (según disponibilidad) . . . . .	18 €
Leche cruda de oveja latxa de pasto libre y un año de afinación	
Elaborado a 1.000 m por los pastores Jon y Martina	
Queso Idiazabal de pastor del caserío "Garoa", Zerain (Guipuzkoa) . .	16 €
Tejas y cigarrillos de Tolosa . . . . .	7 €
Trufas al Sagardoz . . . . .	8 €
Cuajada al estilo Sagardi . . . . .	7 €
Arroz con leche . . . . .	7 €
Fresas salteadas con almíbar de txakoli	
y nuestro helado de yogurt de oveja . . . . .	7 €
Goxua, el postre vasco de los festivos . . . . .	8 €
Chocolate!!! . . . . .	12 €
Tarta fina de manzana al Sagardoz . . . . .	10 €
Tarta de queso de leche de oveja latxa . . . . .	11 €

# VINOS de POSTRE y LICORES

## VINOS DE POSTRE



Bixi Goxo sidra de postre de Zapiain . . . . .	7 €
Urezti vendimia tardía de Itsas Mendi . . . . .	9 €
Moscatel vendimia tardía de Ochoa . . . . .	7 €
Six Grapes de Graham's . . . . .	8 €

## LICORES DEL PAÍS



Patxaran Baines . . . . .	4 € . . . . .	7 €
Patxaran Baines Oro . . . . .	5,50 € . . . . .	9,50 €
Aguardiente de txakoli Lamin Ura Talai Berri . . . . .	7 € . . . . .	11 €
Aguardiente de hierbas Izarra verde . . . . .	6 € . . . . .	10 €
Aguardiente de hierbas Izarra amarillo . . . . .	6 € . . . . .	10 €
Licor de Sagardoz Zapiain . . . . .	6 € . . . . .	9,50 €
Sagardoz Reserva Zapiain . . . . .	7,50 € . . . . .	11,50 €