

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 €

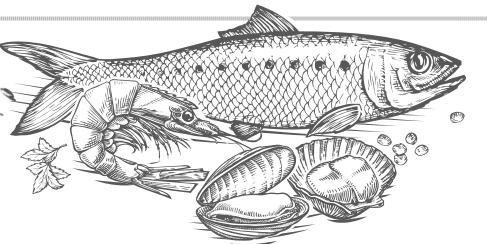
Espárragos frescos de Tudela a la parrilla pelados a mano 14 € (½ ración) . 26 €

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 €



Cogote de **merluza** (recomendado para 2-3 personas) 72 €

Rape negro 10 € / 100g

Atún rojo de almadraba de Barbate con pisto y zurru kutuna 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

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 €



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.

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 cordero lechal al pimiento Espelette	22 €
Rabo de vaca vieja al Rioja Alavesa	34 €

ACOMPAÑAMIENTOS

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
Culineros Bascos

POSTRES

VINOS de POSTRE y LICORES

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 yogur 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

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 €