

para
PICAR

Ventresca de bonito y anchoa de Getaria 16 €
Tartar de atún rojo de almadraba de Barbate
y guindilla de Ibarra 19 €
Gamba³ en carpaccio y en su jugo 24 €

Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM 14 €
Paté de campaña de Ibai al horno de leña 12 €

Txistorra de Orio a la parrilla 8 €
Croquetas de jamón ibérico 12 €
Morcilla vizcaína a la parrilla 11 €

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

Alubia "nueva" de Tolosa con guarnición . 22 €
—procedente del Caserío Goikoetxe, Hernialde—

Pimientos del piquillo frescos asados a la leña
y pelados a mano 16 €

"Hongo Beltza" salteado
con yema de huevo de caserío 24 €

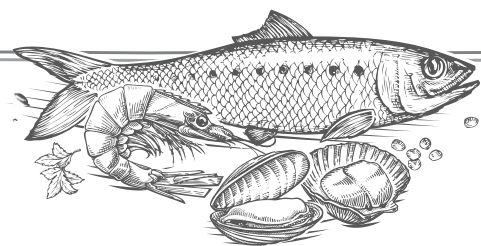
Morro de bacalao
con almejas y setas 24 €

LA PARRILLA VASCA

PESCADOS

Gamba roja de la Lonja de Dénia 28 €
Lomo de merluza de Pasaia con almejas . . 26 €

Bacalao 26 €
Atún rojo de almadraba de Barbate
con zurrurutuna 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 personas) 60 €
Rape negro 8 € / 100g

Rodaballo 9 € / 100g
Besugo 12 € / 100g

CARNES

Magret de pato de Iparralde 18 €
con manzana de sidra
Costilla de cerdo de caserío 19 €

Mollejas de ternera con tomatitos asados . . 28 €
Solomillo de vaca vieja
con pimientos de cristal 28 €

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.

Imanol Jaca, carnicero de SAGARDI / Txogitxu

Vaca vieja 6 € / 100g
Ración aproximada por persona 24 €

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

La cocina de la
ABUELA

Sopa de pescado a la donostiarra 16 €
Tortilla de bacalao estilo "Roxario" 14 €
Tortilla de anchoa fresca del día 12 €
Almejas en salsa verde 18 €
Txangurro a la donostiarra 24 €
Anchoas frescas del día a la bermeana 15 €
Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain) 21 €
Merluza rebozada y frita 24 €
Txipirones rellenos en su tinta 26 €
Tartar de vaca vieja 18 €
Callos y morros a la riojana 18 €
Manitas de cordero lechal a la vizcaína 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 frescos asados a la leña y pelados a mano
16 €
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