



SAGARDI.
E u s k a l T a b e r n a

MENÚ ASTIGARRAGA

PRECIO POR PERSONA: 48€

i.v.a 7% no incluido

Aperitivo

“Txistorra” frita de Estella

Entrantes

Tortilla de bacalao estilo “Roxario”

Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)

Segundo

“Txuletón” de buey (350gr. por persona)

Postre

Degustación de quesos vascos artesanos

Bebidas

Sidra Zapiain '07 -Astigarraga, Guipúzcoa-

Vino tinto Etxeita '07 -D.O.C. Rioja-

Agua Mineral

Café

Pan

Este menú, siguiendo el estilo tradicional de las Sidrerías Guipuzcoanas, se sirve en el centro de la mesa para compartir entre todos los comensales.

ESTE MENÚ: no incluye otros vinos de la carta o copas _ queda vigente hasta el próximo cambio de temporada

CENTRAL DE RESERVAS: 902 520 522 _ reservas@sagardi.com _ www.sagardi.com





SAGARDI.
E u s k a l T a b e r n a

ASTIGARRAGA EN VIVO

PRECIO POR PERSONA: 60€

i.v.a 7% no incluido

Aperitivo

-de pié en la kupela con una explicación del producto y servicio de la sidra-

3 “Pintxos” y Sidra

Gilda (anchoa del Cantábrico, guindilla dulce de Ibarra y aceituna)

Lardina

“Txistorra” frita de Estella

Entrantes

Tortilla de bacalao estilo “Roxario”

Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)

Segundo

“Txuletón” de buey (350gr. por persona)

Postre

Degustación de quesos vascos artesanos

Bebidas

Sidra Zapiain '07 -Astigarraga, Guipúzcoa-

Vino tinto Etxeita '07 -D.O.C. Rioja-

Agua Mineral

Café

Pan

HORARIOS en los que se ofrece este servicio: 13:00 h. y 20:00 h.

Este menú, siguiendo el estilo tradicional de las Sidrerías Guipuzcoanas, se sirve en el centro de la mesa para compartir entre todos los comensales.

ESTE MENÚ: no incluye otros vinos de la carta o copas _ queda vigente hasta el próximo cambio de temporada

CENTRAL DE RESERVAS: 902 520 522 _ reservas@sagardi.com _ www.sagardi.com





SAGARDI.
E u s k a l T a b e r n a

KUPELA EN VIVO

PRECIO POR PERSONA: 20€

i.v.a 7% no incluido

CATA DE SIDRA ZAPIAIN "AL TXOXT"
(Astigarraga, Guipúzcoa)

Escanciado de la sidra de pié y directamente de las kupelas.

ACOMPAÑADA DE "PINTXOS"

Degustación de 5 "pintxos" (3 fríos y 2 calientes)

HORARIOS:

Entre las 11:00 y las 13.00h. y entre las 18:00h y las 20:00h

DURACIÓN APROXIMADA:

40 minutos

GRUPO MÍNIMO:

10 personas

ELECCIÓN DE LOS "PINTXOS":

Ofrecemos la posibilidad de elegir los "pintxos" con antelación

ESTE MENÚ: no incluye otros vinos de la carta o copas _ queda vigente hasta el próximo cambio de temporada

CENTRAL DE RESERVAS: 902 520 522 _ reservas@sagardi.com _ www.sagardi.com





SAGARDI.
E u s k a l T a b e r n a

MENÚ GERNIKA

PRECIO POR PERSONA: 47€

i.v.a 7% no incluido

Aperitivo

“Txistorra” frita de Estella

Entrantes

Jamón ibérico de bellota -d.o. Dehesa de Extremadura-

Cogollos de Tudela con ventresca de bonito del norte

Morcilla alavesa con pimientos

Segundo

Carrillera de vaca guisada y asada en parrilla

Postre

Tarta de queso

Bebidas

Sidra Zapiain '07 -Astigarraga, Guipúzcoa-

Vino tinto Etxeita '07 -D.O.C. Rioja-

Agua Mineral

Café

Pan

Este menú, siguiendo el estilo tradicional de las Sidrerías Guipuzcoanas, se sirve en el centro de la mesa para compartir entre todos los comensales.

ESTE MENÚ: no incluye otros vinos de la carta o copas _ queda vigente hasta el próximo cambio de temporada

CENTRAL DE RESERVAS: 902 520 522 _ reservas@sagardi.com _ www.sagardi.com





SAGARDI.
E u s k a l T a b e r n a

MENÚ GETARIA

PRECIO POR PERSONA: 48€

i.v.a 7% no incluido

Aperitivo

Anchoas de Getaria con aceite de oliva

Entrantes

Cogollos de Tudela con ventresca de bonito del norte

Croquetas caseras de bacalao

Segundo

Rape asado

Postre

Pastel vasco

Bebidas

Sidra Zapiain '07 -Astigarraga, Guipúzcoa-

Vino tinto Etxeita '07 -D.O.C. Rioja-

Agua Mineral

Café

Pan

Este menú, siguiendo el estilo tradicional de las Sidrerías Guipuzcoanas, se sirve en el centro de la mesa para compartir entre todos los comensales.

ESTE MENÚ: no incluye otros vinos de la carta o copas _ queda vigente hasta el próximo cambio de temporada

CENTRAL DE RESERVAS: 902 520 522 _ reservas@sagardi.com _ www.sagardi.com





SAGARDI.
E u s k a l T a b e r n a

MENÚ TOLOSA

PRECIO POR PERSONA: 50€

i.v.a 7% no incluido

-Temporada prevista: de finales de Octubre a finales de Abril-

Aperitivo

“Txistorra” frita de Estella

Entrante

Alubia nueva de Tolosa con su guarnición

Segundo

“Txuletón” de buey (350gr. por persona)

Postre

Tarta fina de manzana al Sagardoz

Bebidas

Sidra Zapiain '07 -Astigarraga, Guipúzcoa-
Vino tinto Etxeita '07 -D.O.C. Rioja-

Agua Mineral

Café

Pan

ESTE MENÚ: no incluye otros vinos de la carta o copas _ queda vigente hasta el próximo cambio de temporada

CENTRAL DE RESERVAS: 902 520 522 _ reservas@sagardi.com _ www.sagardi.com

