

DISPONIBILIDAD para eventos,
fiestas particulares, de empresa o presentaciones

EXCLUSIVIDAD del espacio parcial o total

MENÚS especiales para grupos

Servicio de COCKTAIL BAR

– Consultar condiciones y horarios –

HORARIO

RESTAURANTE

De lunes a domingo
de 13 a 16 horas y
de 19 a 24 horas

CAFÉ MONTESOL
BY SAGARDI

IBIZA

Paseo Vara de Rey, 2 · 07800 Ibiza (Islas Baleares) · tel.: +34 971 57 47 47
Reservas: +34 679 20 20 40 · reservas@cafemontesolibiza.com
cafemontesolibiza.com · gruposagardi.com

@cafemontesol    #theplacetobe

tuokw Sagardi

25 años
a fuego lento

miembro de  EUSKADI
gastronomika

para
PÍCAR

- Ostras** "Spécial de Claire"
de Marennes-Oléron 1/2 docena 26€ .. 1 docena 48 €
- Anchoas** y **ventresca** de bonito de Getaria 16 €
- Gamba**³ en carpaccio y en su jugo 26 €
- Tártar de **atún rojo** de la almadraba
de Barbate y guindilla de Ibarra 22 €
- Jamón de **vaca vieja** 14 €
- Jamón ibérico** de bellota cortado a cuchillo 28 €
- Paté** de campaña Ibai al horno de leña 14 €
- Txistorra** de Orio a la parrilla 8 €
- Morcilla** vizcaína a la parrilla 11 €
- Sobrasada** Cal Rovira con miel de San Rafael 12 €
- Croquetas** de jamón ibérico 14 €
- 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 12 €



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

Todos los precios incluyen el IVA

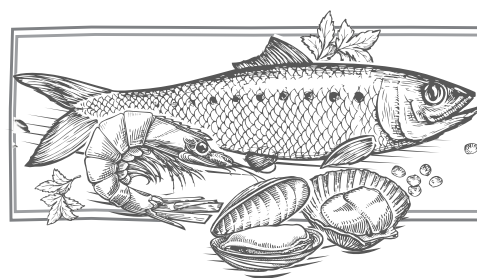
**ARROCES y
Guisos ibicencos**

- Arroz cremoso de gamba** roja de Ibiza . . . 28 €
- Arroz "del senyoret"**, de pescado y
marisco pelado 26 €
(mínimo 2 personas / precio por persona)
- Arroz de matanza** 22 €
(mínimo 2 personas / precio por persona)
- Caldereta de pescado de roca**
de la Lonja de Ibiza 28 €

LA PARRILLA VASCA

PESCADOS

- Gamba roja** ibicenca 30 €
- Bacalao** 26 €
- Pulpo** asado con pimientos de cristal . . . 22 €
- Pescado salvaje** a la donostiarra . . . 8 € / 100gr



Procedente de los puertos vascos, sin intermediarios.
Del barco pesquero a nuestra parrilla
Pregúntanos por los pescados del día

CARNES

- Magret de **pato** de Iparralde
con manzana de sidra 22 €
- Costilla de **cerdo**
de caserío braseado 19 €

En SAGARDI
Cuiners Bascos
ofrecemos el con-
cepto de txuleton
que las parrillas
de los asadores vascos han ido perfeccionando
a lo largo de muchos años. Seleccionamos nues-
tra 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 de-
finitiva, un producto honrado, natural y saludable.

- Vaca vieja** 6,50 € / 100gr
Ración aproximada por persona 26 €
- Vaca rubia gallega dry aged** 12 € / 100gr
Ración aproximada por persona 48 € (según disponibilidad)

La cocina de la
ABUELA

- ✓ **Alubia** nueva de Tolosa con su guarnición 22 €
—procedente del Caserío Goikoetxe, Hernialde—
- ✓ **"Hongo beltza"** salteado con yema de huevo de caserío . . . 24 €
- Sopa de pescado** a la donostiarra 20 €
- Tortilla de **bacalao** estilo Roxario 14 €
- Almejas** en salsa verde 22 €
- Txangurro** a la donostiarra 24 €
- Bacalao** frito de sidrería (o como en Zapiain) 22 €
- Txipirones** rellenos en su tinta 26 €
- Tartar de **vaca vieja** 24 €
- Callos** y morros a la riojana 18 €
- 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 leña y pelados a mano
16 €
- Patatas** al estilo Sagardi
6,50 €

VEGETARIANOS

Pregunta a nuestro chef
o busca el símbolo ✓ en nuestros platos

PARA LOS "TXIKIS" menú 24€

Pregunta a nuestro personal
por la oferta infantil con platos healthy

PARA GRUPOS

Pregunta a nuestro personal
por la oferta para grupos

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