

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 13.00 a 16.00 horas y de 19.00 a 24.00 h

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 €
- Ventresca** de bonito y anchoas de Getaria . . . . . 16 €
- Gamba<sup>3</sup>** en carpaccio y en su jugo . . . . . 26 €
- Tártar de **atún** rojo de la almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra . . . . . 22 €
- Jamón** de vaca rubia gallega PREMIUM . . . . . 14 €
- Jamón ibérico** 100% bellota de Salamanca 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 €
- Croquetas** de jamón ibérico . . . . . 14 €
- Sobrasada** Cal Rovira con miel de San Rafael . . . . . 12 €

- ✓ 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

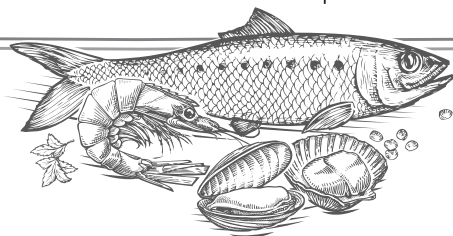
**ARROCES y Guisos ibicencos**

- Arroz cremoso de gamba** roja de Ibiza . . . 28 €
- Arroz "del senyoret"**, de pescado y marisco pelado (mínimo 2 pers. \*) . . . . . 26 €
- Arroz de matanza** (mínimo 2 pers. \*) . . . . . 24 €
- Caldereta de pescado de roca** de la Lonja de Ibiza (mínimo 2 pers. \*) . . . . . 28 €  
 \*precio por persona

**LA PARRILLA VASCA**

**PESCADOS**

- Bacalao** . . . . . 26 €
- Pulpo** asado con verduras de temporada . 22 €
- Atún** rojo de la almadraba de Barbate con zurrurutuna . . . . . 26 €



Procedente de los puertos de Ibiza y Hondarribia, sin intermediarios.  
**Del barco pesquero a nuestra parrilla**  
 Pregúntanos por los pescados del día

- Rape negro** . . . . . 8 € / 100g
- Rodaballo** . . . . . 9 € / 100g
- Lenguado** . . . . . 9 € / 100g

**CARNES**

- Magret de **pato** de Iparralde con manzana de sidra . . . . . 22 €
- Cordero** Anyell de Ibiza asado con patatas rustidas 26 €
- Solomillo de **vaca vieja** con pimientos de cristal . . . . . 28 €

En SAGARDI Cuiners Bascos 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** . . . . . 6,50 € / 100g  
 Ración aproximada por persona 26 €
- Vaca PREMIUM** madurada (mín. 4 semanas) 12 € / 100g  
 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–
- 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