

## para PÍCAR

- Ostras "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron . 1/2 docena 26 €  
 . . . . . 1 docena 48 €
- Anchoas y ventresca de bonito de Getaria . . . . . 16 €
- Verdel marinado al momento . . . . . 12 €
- 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 €
- Corvina en ceviche verde con alcaparras de Menorca . . . . . 20 €
- Mariscada Montesol (mínimo 2 pers. / precio por persona) 115 €  
 –Ostras, langostinos, gambas rojas de Ibiza, bogavante y cangrejo real–
- 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 €
- 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 €
- Bogavante, brotes y frutas . . . . . 24 €



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

Todos los precios incluyen el IVA

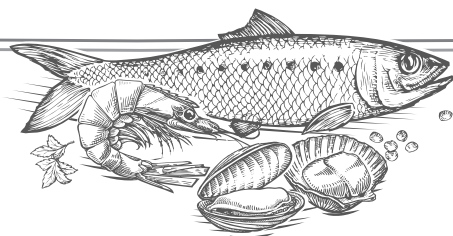
## ARROCES y Guisos ibicencos

- Arroz cremoso de gamba roja de Ibiza . . . 28 €
- Arroz "del senyoret", de pescado y marisco pelado (mínimo 2 pers. \*) . . . . . 26 €
- Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 pers. \*) . 32 €
- Caldereta de pescado de roca de la Lonja de Ibiza (mínimo 2 pers. \*) . . . . . 28 €
- Caldereta de pescado de roca y langosta roja de la Lonja de Ibiza (mínimo 2 pers. \*) . . . . . 35 €  
 \*precio por persona

## LA PARRILLA VASCA

### PESCADOS

- Gamba roja ibicenca . . . . . 28 €
- 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
- Langosta roja de la Lonja de Ibiza . . . 19 € / 100g

### CARNES

- Magret de pato de Iparalde con manzana de sidra . . . . . 22 €
- Solomillo de vaca vieja con pisto y pimientos de temporada . . . . . 28 €

## TXULETON

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.

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 . . . . . 6,50 € / 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

- ✓ Verduras de temporada de huerta propia –pregúntanos– 17 €
- 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 €

### ACOMPAÑAMIENTOS

- ✓ Ensalada de lechuga con cebolleta de la huerta de Hernani 4 € (1/2 ración) . . 7 €
- ✓ Verduras de temporada de huerta propia –pregúntanos– 6 €
- ✓ Pimientos del piquillo estilo Tolosa 7 €
- ✓ 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