



SAGARDI Cocineros Vascos brings you a taste of warmth and affection in the heart of Buenos Aires. Inspired by the antique Basque taverns, at SAGARDI you will find a space to share our wines and cuisine in an authentic, casual and friendly atmosphere.

“Gastronomía vasca en versión original” (*Genuine Basque gastronomy*) is a seal of origin, identity and commitment. Using the best raw materials from the best producers, we offer a clean, healthy and respectful cuisine which, most importantly, reflects how we learned to eat and cook from our Basque grandmothers.

Com SAGARDI Cocineros Vascos trazemos até ao coração de Buenos Aires um carregamento de ilusões e de carinho. Com inspiração nas antigas tabernas bascas, em SAGARDI encontrareis um espaço para partilhar os nossos caldos e a nossa gastronomia num ambiente popular, descontraído e genuíno.

“Gastronomía vasca en versión original” (*Gastronomia Basca em versão original*) corresponde a um padrão de origem, de identidade, de compromisso. Matérias-primas da melhor qualidade são trazidas até nós pelos melhores produtores para confeccionarmos uma cozinha limpa, sã, respeitosa e, o que é mais importante, tal como aprendemos a comer e a cozinhar com as nossas avós bascas.

Bon appetit!
Bom apetite!





autumm menu
menu de outono



SEASONAL PRODUCTS

PRATOS DA ÉPOCA

Salad with tempered **mushrooms** and dry fruits \$ 280
Salada morna de **cogumelos** e frutos secos

Roast hand-peeled sweet red **peppers** \$ 190
Pimentões morrones assados e pelados à mão

Grilled “**beltza**” **mushrooms** with quail eggs \$ 250
Cogumelos beltza na chapa com ovos de codorniz

Pumpkin cream, pancetta and croûtons \$ 200
Creme de **abóbora**, toucinho e cubinhos de pão frito

Stewed **cod** with mushroom \$ 330
Bacalhau guisado com cogumelos

Grilles “**txipirones**” (baby squid) with black rice \$ 360
Lulas na chapa com arroz preto

Couvert 70 \$ per person
Pratos 70 \$ por pessoa

IVA included
IVA incluído

APPETIZERS

ENTRADAS

Traditional “**paté de campagne**” with onion compote \$ 210
Patê de Campagne tradicional com compota de cebola

Orio-style fried “**txistorra**” (sausage) \$ 190
Txistorra (linguiça) frita à Orio

Grilled “**morcilla**” (black pudding) with confit peppers \$ 170
Morcela grelhada com pimentos confitados

Our cured **ham** \$ 250
Porção do nosso **presunto** curado

Garlic-fried **prawn** \$ 350
Lagostins em alho

Iberian ham croquettes \$ 270
Croquetes de **presunto** Ibérico

SALADS / SALADAS

Lettuce salad with spring onions \$ 170
Salada de **alface** e ceboleta

Green salad with cheese, nuts and raisin vinaigrette \$ 280
Salada verde com queijo, nozes e vinagrete de passas

Shrimp, mussels and octopus **cocktail** \$ 370
Salpicón (prato elaborado com peixe ou marisco esmiuçado cozido e temperado com sal, pimenta, azeite, vinagre e cebola) de lagostins, mexilhões e polvo

IVA included
IVA incluído



FROM OUR **BASQUE GRILL** GRELHADOS BASCOS

FISH/PEIXE

- Mar de Plata **fish** Donostiarra-style. Ask about our daily specials (for 2 persons) **\$ 860** price for 2 persons
preço para 2 pessoas
Peixe do Mar da Prata à donostiarra. Consulte-nos sobre os pratos do dia (para 2 pessoas)
- Pink **salmon** over wild asparagus **\$ 450**
Salmão-rosado em cama de espargos trigueiros
- Grilled **octopus** with “papas arrugás” potatoes and green “mojo” sauce **\$ 510**
Polvo grelhado em cama de batatas enrugadas e molho verde
- White-**salmon** fillet with baked potatoes and roast peppers **\$ 360**
Lombo de **salmão** branco com batatas e pimentões assados

MEAT/CARNE

- Beef** sweetbreads with confit tomatoes **\$ 450**
Moela de **vitela** com tomates confitados
- Charcoal-grilled **tenderloin**, green peppers and Sagardi style potatoes **\$ 475**
Lombode **novilho** à brasa com piperrada e suas batatas Sagardi
- Skirt steak** with sliced potatoes **\$ 465**
Entrecosto com batatas à padeira
- Farmhouse **pork** ribs **\$ 390**
Costelas de **porco** de casario basco

Aged cow rib steak, the SAGARDI emblem **\$ 115** (Price x 100 grs)
(Preço x 100 grs)
Chuletão de **vaca velha**, o emblema de SAGARDI
Portion per person approx: \$ 575 Porção aproximada por pessoa: \$ 575

IVA included
IVA incluído

LA COCINA DE LA ABUELA

A COZINHA DA AVÓ

“Piquillo” **peppers** stuffed with ossobuco \$ 375
Pimentões de “piquillo” recheados de ossobuco

Salted cod omelette “Roxario” style \$ 290
Omelete de **bacalhau** estilo “Roxario”

Irati-style **trout** \$ 390
Truta estilo Irati

Club Ranero **salted cod** \$ 445
Bacalhau Club Ranero

Cider house-style fried **salted cod** \$ 410
Bacalhau frito como nas tavernas de sidra

Baby squid in their ink \$ 395
Lula em sua tinta

Veal tripe Biscay-style \$ 285
Dobrada de **vitela** à biscainha

Beef jowl with Valle de Uco Malbec \$ 330
Queixada de **vaca** em vinho Malbec do Valle de Uco

Old-fashion **beef** tail stew \$ 375
Rabo de **boi** estufado à moda antiga

Confit **suckling lamb** shoulder \$ 450
Perna de **cordeiro** de leite confitada

GARNISHES / ACOMPANHAMENTOS

Lettuce salad with spring onions \$ 170
Salada de **alface** e cebolota

Roast hand-peeled sweet red **peppers** \$ 190
Pimentões morrones assados e pelados à mão

Sagardi-style **fries** \$ 170
Batatas à moda da Sagardi

IVA included
IVA incluído

CIDER-HOUSE MENU

MENU DA SIDRARIA

PRICE PER PERSON (MINIMUM 2 PERSONS)

\$ 900

PREÇO POR PESSOA (PARA 2 PESSOAS NO MÍNIMO)

Beverages not included in menu price / *Bebidas não incluídas no preço do menu*

Fried “**txistorra**” (sausage) appetizer
Aperitivo de “**txistorra**” frita

Salted cod omelette “Roxario” style
Omelete de **bacalhau** estilo “Roxario”

Cider house style fried **salted cod**
Bacalhau frito como nas tavernas de sidra

Aged cow rib steak, the SAGARDI emblem
Chuletão de **vaca velha**, o emblema de SAGARDI

Sagardoz thin **apple** pie
Tarte fina de **maçã** com Sagardoz

IVA included
IVA incluído



DESSERTS

SOBREMESAS

Sagardoz thin **apple** pie \$ 175
Tarte fina de **maçã** com Sagardoz

Homemade **ice cream** \$ 175
Ask for our daily suggestions
Gelados artesanais
Consulte-nos sobre os que temos hoje

Chocolate and walnut mousse \$ 175
Mousse de **chocolate** e nozes

Tangerine in its own syrup with cheese ice cream \$ 175
Tangerina com calda do seu sumo e gelado de queijo

French toast with ice cream \$ 175
Rabanada de brioche com gelado

“Goxua”, festive Basque dessert \$ 175
“Goxua”, o doce basco dos dias festivos

Rice with milk \$ 175
Arroz doce como fazia a “amona” (avó)

Sagardoz **truffles** \$ 175
Trufas ao Sagardoz

Basque cake \$ 175
Bolo basco

Selection of artisan **cheese** with marmalade and nuts \$ 295
Seleção de **queijos** artesanais com compota e nozes



IVA included
IVA incluído



LIQUEURS LICORES

DESSERT WINES

VINHOS DE SOBREMESA

bottle
garrafa

Rutini Encabezado \$ 880
Malbec 100%, Fortificado

Saint Felicien Doux \$ 710
Semillon 100%, Botrytis cinérea

Alamos Moscatel \$ 370
Moscatel de Alejandria 100%

LIQUEURS LICORES

shots
digestivo

glasses
copu

Laxoa patxaran \$ 70 \$ 120

White orujo liquor **Martín Codax** \$ 75 \$ 130

Herb orujo liquor **Martín Codax** \$ 75 \$ 130

Grappa de Malbec DV Catena \$ 95 \$ 125

Sambuca \$ 75 \$ 130

Amaretto \$ 90 \$ 140

GIN TONIC GIN-TÓNICO

long drink
copu

Bombay gin tonic \$ 220
Gin-tónico de **Bombay**

IVA included
IVA incluido