



Con SAGARDI Cocineros Vascos os traemos al corazón de Buenos Aires un cargamento de ilusiones y cariño. Inspirado en las antiguas tabernas vascas, en SAGARDI podéis encontrar un espacio donde compartir nuestros caldos y nuestra gastronomía en un ambiente popular, desenfadado y auténtico.

“**Gastronomía vasca en versión original**” es un sello de origen, de identidad, de compromiso. De las mejores materias primas y de los mejores productores, hacemos una cocina limpia, sana, respetuosa y, sobre todo, de cómo hemos aprendido a comer y cocinar de nuestras abuelas vascas.

SAGARDI Euskal Sukaldariak ekin zaku bete ilusio eta maitasun dakarkizuegu Buenos Airesera. Euskal Herriko taberna zaharretan oinarritutako txoko bat aurkituko duzue SAGARDIn, txoko ezin hobea bertako giro herrikoi, lasai eta jatorrean gure ardoak eta sukaldaritzaren partekatzeko.

“**Gastronomía vasca en versión original**” jatorrizko zigiluak, nortasuna eta konpromisoa bermatzen ditu. Lehengai onenekin eta produktore onenekin, sukaldaritzaren garbia osasuntsua eta egiten dugun batez ere, gure euskal amonek sukaldean irakatsitakoa errespetatzen duena.

Buen provecho!
On egin!





carta de otoño
udazkeneko karta



DE TEMPORADA

SASOIKOA

Ensalada templada de **setas** y frutos secos \$ 280
Perretxiko eta fruitu lehorreko entsalada epela

Pimientos morrones asados y pelados a mano \$ 190
Pipermorro erreak, eskuz zurituak

Hongos beltza a la plancha con huevos de codorniz \$ 250
Onddobeltza plantxan galeper-arrautzekin

Crema de **calabaza**, panceta y crutons \$ 200
Kuia krema, hirugihar eta ogi-txigorkiekin

Bacalao guisado con setas \$ 330
Bakailao egosia perretxikoekin

“Txipirones” a la plancha con arroz negro \$ 360
Txipiroiak plantxan arroz beltzarekin

Cubierto 70 \$ por persona
Mahai-arreta 70 \$ pertsona bakoitzeko

IVA incluido
IVA barne

PARA PICAR ZIZKA-MIZKARAKO

Paté de campaña tradicional con compota de cebolla \$ 210
Landako usadiozko **patea** tipula konpotarekin

“**Txistorra**” al estilo de Orio frita \$ 190
Txistor frijitua Orio erara

Morcilla a la parrilla con pimientos confitados \$ 170
Odolkiak parrillan piper melatuekin

Plato de nuestro **jamón curado** \$ 250
Gure **urdaiazpiko** onduaren platera

Langostinos al ajillo \$ 350
Otarrainxkak baratxuriarekin

Croquetas de **jamón** \$ 270
Urdaiazpiko egindako kroketak

ENSALADAS / ENTSALADAK

Ensalada de **lechuga** y cebolleta \$ 170
Uhaza eta tipulina entsalada

Ensalada verde de queso, nueces y vinagreta de pasas \$ 280
Entsalada berdea, gazta, intxaur eta mahaspasen ozpin-olioarekin

Salpicón de langostinos, mejillones y pulpo \$ 370
Otarrainxka-, muskuilu- eta olagarro-**salpikoia**



IVA incluido
IVA barne

LA PARRILLA VASCA

EUSKAL PARRILLA

PESCADOS/ARRAINAK

- Pescados** salvaje de Mar del Plata a la donostiarra. Pregúntanos las variedades del día (para 2 personas)
"Mar del Plata"-ko **arraina** donostiar eran, eskatu egun barietate (2 lagunentzat) \$ 860 precio para 2 pers.
2 laguntzako prezioa
- Salmón** rosado sobre espárragos trigueros
Izokin arrosa gari-zainzuriekin \$ 450
- Pulpo** a la parrilla sobre patatas arrugadas y mojo verde
Olagarroa parrillan patata zimurtu eta mojo berdeaz \$ 510
- Lomo de **salmón** blanco con patatas panaderas y pimientos asados
Izokin zuriaren solomoa, panadera patatekin eta piper errea \$ 360

CARNES/OKELAK

- Molleja de **ternera** con tomates confitados
Txahal-molletak eta sasoiko tomatetxo erreak \$ 450
- Lomo de **novillo** a la brasa con piperrada y patatas Sagardi
Txahal-solomoa txingarretan, piperrada eta patatekin Sagardi \$ 475
- Entraña** con patatas panaderas
Erraiak panadera patatekin \$ 465
- Costilla de **cerdo** de caserío
Baserriko **txerriaren** saiheskia \$ 390

Txuleton de **vaca vieja**, el emblema de SAGARDI \$ 115 (Precio x 100 grs)
(Prezio x 100 g)
Behi zaharraren txuletoia, SAGARDI-ko ikurra

Ración aproximada por persona: \$ 575 pertsona bakoitzeko razioa, gutxi gorabehera: \$ 575

IVA incluido
IVA barne

LA COCINA DE LA ABUELA

AMONAREN SUKALDEA

Pimientos del piquillo rellenos de ossobuco Pikillo piperrak ossobucoz barrubeteak	\$ 375
Tortilla de bacalao estilo “Roxario” Bakailo arrautzopila “Roxario” eran	\$ 290
Trucha al estilo Irati Amuarraina , Iratiko eran	\$ 390
Bacalao Club Ranero Club Ranero bakailaoa	\$ 445
Bacalao frito como en las sidrerías Bakailao frijitua, sagardotegikoa bezalakoa	\$ 410
“ Txipirones ” rellenos en su tinta Txipiroiak beren tintan	\$ 395
Callos de ternera a la vizcaína Txahal tripakiak bizkaitar eran	\$ 285
Carrillera de vaca al Malbec del Valle de Uco “Valle de Uco”-ko “Malbec”-ean egositako txahal masaila	\$ 330
Rabo de buoy estofado a la antigua Antzin lez erregositako idi -isatsa	\$ 375
Paletilla de cordero lechal confitada Konfitatua esneko arkume -beso	\$ 450

ACOMPAÑANTES / LAGUNTZEKO

Ensalada de lechuga y cebolleta Uhaza eta tipulina entsalada	\$ 170
Pimientos morrones asados y pelados a mano Pipermorro erreak, eskuz zurituak	\$ 190
Patatas al estilo Sagardi Patatak Sagardi erara	\$ 170

IVA incluido
IVA barne

MENÚ DE SIDRERÍA

SAGARDOTEGI MENUA

PRECIO POR PERSONA (MÍNIMO 2 PERSONAS)
PERTSONA BAKOITZEKO PREZIOA (BI LAGUNENTZAT)

\$ 900

Bebidas no incluidas en el precio del menú / *Edariak ez daude sartuta menuaren prezioan*

Aperitivo, **txistorra** frita
Sarrera, **txistorra** frijitua

Tortilla de **bacalao** estilo “Roxario”
Bakailo arrautzopila “Roxario” eran

Bacalao frito como en las sidrerías
Bakailao frijitua, sagardotegikoa bezalakoa

Txuleton de **vaca vieja** a la parrilla, el emblema de SAGARDI
Behi zaharraren txuletoia, SAGARDI-ko ikurra

Tarta fina de **manzana** al Sagardoz
Sagar gozopil mehea Sagardoz erara

IVA incluido
IVA barne



POSTRES AZKENBURUKOAK

Tarta fina de **manzana** al Sagardoz \$ 175
Sagar gozopil mehea Sagardoz erara

Helados artesanales \$ 175
Pregúntanos qué tenemos hoy
Etxean bertan **egindako izozkiak**
Galdetu zer daukagun gaur

Mousse de **chocolate** y nueces \$ 175
Txokolate eta intxaur moussea

Mandarina con almíbar de su jugo y helado de queso \$ 175
Almibarretan **mandarina** zukua eta jogurtaren izozkiarekin

Torrija de brioche con helado \$ 175
Briotxe-torrada izozkiarekin

Goxua, el postre vasco de los festivios \$ 175
Goxua, jaiegunetako euskal postrea (azkenburukoa)

Arroz con leche como lo hacía la amona \$ 175
Arroz-esnea, amonak egiten zuen bezala

Trufas al Sagardoz \$ 175
Trufak "Sagardoz"-era

Pastel vasco \$ 175
Euskal gozopila

Selección de **quesos** artesanos con mermelada y nueces \$ 295
Artisau erako **gazta** sorta mermelada eta intxaurrekin



IVA incluido
IVA barne



VINOS DE POSTRE

VINOS DE POSTRE

botella
botila

Rutini Encabezado

Malbec 100%, Fortificado

\$ 880

Saint Felicien Doux

Semillon 100%, Botrytis cinérea

\$ 710

Alamos Moscatel

Moscatel de Alejandria 100%

\$ 370

LICORES

LICORES

chupito
txupitoak

copa
kopak

Patxaran **Laxoa**

\$ 70

\$ 120

Orujo blanco **Martín Codax**

\$ 75

\$ 130

Orujo de hierbas **Martín Codax**

\$ 75

\$ 130

Grappa de Malbec DV Catena

\$ 95

\$ 125

Sambuca

\$ 75

\$ 130

Amaretto

\$ 90

\$ 140

GIN TÓNIC

GIN-TONIKA

cominado
kopak

Gin tónico de **Bombay**

Bombay gin-tonika

\$ 220

IVA incluido

IVA barne