

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

### BARRA DE PINTXOS

De lunes a domingo de 11.00 h a 00.00 h  
Viernes y sábados hasta las 00.30h

### RESTAURANTE

De lunes a sábado de  
13.00 h a 16.00 h y de 20.00 h a 00.00 h  
Domingos horario continuado de 13.00 h a 00.00 h



Humberto 1º, 319 San Telmo · CP 1103 ACG - C.A. BUENOS AIRES  
Central de reservas: 011 - 4361 2538 · [www.sagardi.com.ar](http://www.sagardi.com.ar) · [reservas@sagardi.com.ar](mailto:reservas@sagardi.com.ar)



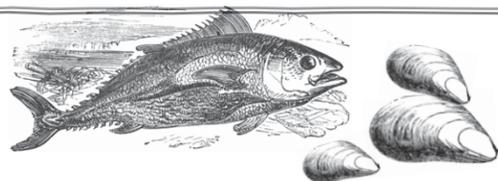
**100%**  
ORIGEN, TRADICIÓN,  
IDENTIDAD  
Y COMPROMISO



para  
**PÍCAR**

- Paté** de campaña tradicional  
con compota de cebolla . . . . . \$ 210
- Txistorra** al estilo de Orío frita . . . . . \$ 190
- Morcilla** a la parrilla  
con pimientos confitados . . . . . \$ 170
- Plato de nuestro **jamón curado** . . . . . \$ 250
- Langostinos** al ajillo . . . . . \$ 350
- Croquetas de **jamón** . . . . . \$ 270

Todo el pescado y marisco que ofrecemos es fresco y traído directamente de las barcas de los pescadores



**ENSALADAS**

- Ensalada de **lechuga** y cebolleta . . . . . \$ 170
- Ensalada verde** de queso, nueces  
y vinagreta de pasas . . . . . \$ 280
- Salpicón** de langostinos, mejillones y pulpo. . . . . \$ 370



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

**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

Cubierto 70 \$ por persona  
Todos los precios incluyen el IVA

de **TEMPORADA**

- |  |  |
|--|--|
| Ensalada templada de <b>setas</b><br>y frutos secos . . . . . \$ 280         | Crema de <b>calabaza</b> ,<br>panceta y crutons . . . . . \$ 200   |
| <b>Pimientos</b> morrones asados<br>y pelados a mano. . . . . \$ 190         | <b>Bacalao</b> guisado con setas . . . . . \$ 330                  |
| <b>Hongos beltza</b> a la plancha<br>con huevos de codorniz . . . . . \$ 250 | <b>Txipirones</b> a la plancha<br>con arroz negro . . . . . \$ 360 |

**LA PARRILLA VASCA**

**PESCADOS**

- |  |   |
|--|---|
| <b>Pescado</b> salvaje de Mar del Plata a la donostiarra<br>(para 2 personas / precio para 2 personas). . . . \$ 860<br>Pregúntanos las variedades del día | <b>Pulpo</b> a la parrilla<br>sobre "papas arrugás" y mojo verde . . . . \$ 510       |
| <b>Salmón</b> rosado sobre espárragos trigueros \$ 450   | Lomo de <b>salmón</b> blanco con<br>patatas panaderas y pimientos asados . . . \$ 360 |

**CARNES**

- |  |   |
|--|---|
| Molleja de <b>ternera</b><br>con tomates confitados . . . . . \$ 450 | Lomo de <b>novillo</b> a la brasa<br>con piperrada y patatas Sagardi . . . . . \$ 475 |
| <b>Entraña</b> con patatas panaderas . . . . . \$ 465                | Costilla de <b>cerdo</b> de caserío . . . . . \$ 390                                  |

**TXULETON**

En SAGARDI Cocineros Vascos 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.

Carnes rojas que, al contacto con la brasa de cocina 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.

Imanol Jaca, carnicero de SAGARDI / Txogitxu

- Vaca vieja,**  
el emblema de SAGARDI . . . . . \$ 115 / 100gr
- Ración aproximada por persona \$ 575

La cocina de la  
**ABUELA**

- Pimientos** del piquillo rellenos de ossobuco . . . . . \$ 375
- Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario" . . . . . \$ 290
- Trucha** al estilo Irati . . . . . \$ 390
- Bacalao** Club Ranero . . . . . \$ 445
- Bacalao** frito como en las sidrerías . . . . . \$ 410
- "**Txipirones**" rellenos en su tinta . . . . . \$ 395
- Callos** de ternera a la vizcaina . . . . . \$ 285
- Carrillera de **vaca** al Malbec del Valle de Uco . . . . . \$ 330
- Rabo de buey** estofado a la antigua . . . . . \$ 375
- Paletilla de **cerdo** lechal confitada . . . . . \$ 450

**ACOMPAÑAMIENTOS**

- Ensalada de **lechuga** y cebolleta  
\$ 170
- Pimientos morrones** asados y pelados a mano  
\$ 190
- Patatas** al estilo Sagardi  
\$ 170

**VEGETARIANOS**

Preguntar a nuestro chef.  
Hacemos muchas cosas fuera de carta

**PARA LOS "TXIKIS"**

Preguntar a nuestro personal  
por la oferta infantil

**PARA GRUPOS**

Preguntar a nuestro personal  
por la oferta para grupos