

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

de lunes a domingo de 11.00 h a 23.30 h

COCINA ININTERRUMPIDA

Barra de pintxos de 11.00 h a 23.30 h

Restaurante de 12.00 a 23.30 h.

Visita nuestra web
para no perderte nuestros eventos
www.sagardi.co.uk



Cordy House · 95, Curtain Road · Shoreditch · London EC2A 3BS
Phone +44 (0)20 3802 0478 · www.sagardi.co.uk · info@sagardi.co.uk

Síguenos    



SAGARDI[®]
Basque Country Chefs

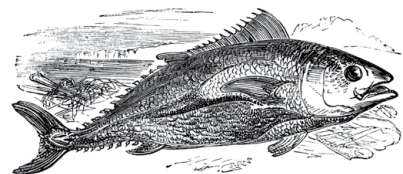
100%
**ORIGIN, IDENTITY
AND COMMITMENT**

miembro de  **EUSKADI**
gastronomika

TEMPORADA

PARA PICAR

Ostras: salvajes "kumamoto" de Maldon	uni. 3	6 uni. 16
salvajes "blackwater rock" de Maldon	uni. 3	6 uni. 16
Anchoas de Getaria con aceite de oliva		12
Ventresca de bonito con guindilla de Ibarra		17
Jamón de vaca Txogitxu		20
Surtido de embutidos de vaca		15
Jamón ibérico puro de bellota		25
Paté de campaña de Ibai al horno de leña		12
Pimientos del piquillo estilo Tolosa		16
Croquetas de jamón ibérico		12
"Txistorra" de Orio frita		9
Morcilla vizcaína a la parrilla		12
Nuestro pan de masa fermentada de "Little Bread Pedlar", Bermondsey, 24 horas de fermentación, hecho con harina orgánica		2,50
Nuestro pan, con tomate		3,50



ENSALADAS

Lechuga con cebolleta, de la huerta de Hernani		9
Queso Idiazabal, espinacas y nueces		9

Todos los precios incluyen el IVA según la tasa actual
Se añadirá un cargo opcional de 12,5% en concepto de propina

Guindilla de Ibarra	8
Tomate de caserío	10

Tártar de atún rojo de almadraba de Barbate	16
Bonito de Bermeo con tomate y guindilla de Ibarra	24
Pochas de Tudela con bonito	19

LA PARRILLA VASCA

PESCADOS

Atún rojo de almadraba de Barbate con pisto	26
Bacalao	26

Pescado salvaje a la donostiarra	9 / 100gr
-------------------------------------	-----------

Pregúntanos las variedades del día

CARNES

Magret de pato de Iparralde con manzana de sidra	19
Costilla de cerdo de caserío	19

Mollejas de ternera con tomatitos asados a la parrilla	26
Solomillo de vaca vieja con guindillas de Ibarra	28



"TXULETÓN" THE BASQUE MEAT



En SAGARDI Cocineros Vascos ofrecemos el concepto de "txuletón" 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 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

Imanol Jaca,
carnicero de SAGARDI / Txogitxu

Vaca vieja	7 / 100 gr.
------------	-------------

Buey gallego	12 / 100 gr. (según disponibilidad)
--------------	--

LA COCINA DE LA ABUELA

Tortilla de bacalao estilo "Roxario"	14
Mejillones al Txakolí	12
Almejas en salsa verde	18
Sopa de pescado a la donostiarra	16
Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)	22
Chipirones rellenos en su tinta	26
Manitas de cordero lechal a la vizcaína	22
Callos a la riojana	18
Rabo de buey al Rioja Alavesa	26

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de lechuga con cebolleta
de la huerta de Hernani

9

Guindilla de Ibarra de huerta propia

8

Pimientos del piquillo estilo Tolosa

16

Patatas al estilo Sagardi

6

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

Todo el pescado y marisco que ofrecemos es fresco, de las lonjas vascas y catalanas.

VEGETARIANOS

Preguntar a nuestro chef.
Hacemos muchas cosas fuera de carta.



PARA LOS "TXIKIS"

Preguntar a nuestro personal por
la oferta infantil.

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.