



SAGARDI
Cuiners Bascos

*25 años
a fuego lento*

SAGARDI

Cuiners Bascos

ARALAR

Precio: **45€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Txistorra frita de Orio

PARA COMPARTIR

Paté de campaña de Ibai al horno de leña

Croquetas de jamón ibérico

Morcilla vizcaína a la parrilla

PLATO PRINCIPAL

a escoger entre

Magret de pato de Iparralde con manzana de sidra

Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)

Acompañamiento

Ensalada de lechuga y cebolleta de la huerta de Hernani

POSTRE

Tarta fina de manzana al Sagardoz

*Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación*

SAGARDI

Cuiners Bascos

GORBEIA

Precio: **45€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Gilda

Txistorra frita de Orio

PARA COMPARTIR

Ensalada de queso de cabra, brotes y anchoas de Getaria

Paté de campaña de Ibai al horno de leña

Tártar de atún rojo de almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra

Tortilla de bacalao estilo Roxario

Pimientos del piquillo estilo Tolosa

Croquetas de jamón ibérico

Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)

POSTRE

Trufas de chocolate al Sagardoz

*Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación*

SAGARDI

Cuiners Bascos

BASERRI

Precio: **65€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Txistorra frita de Orio

PARA COMPARTIR

Ensalada de lechuga y cebolleta de la huerta de Hernani

Tortilla de bacalao estilo Roxario

Croquetas de jamón ibérico

Morcilla vizcaína a la parrilla

PLATO PRINCIPAL

Txuleton de vaca vieja

(550 g. por persona)

Acompañamiento

Pimientos del piquillo estilo Tolosa

POSTRE

Tarta fina de manzana al Sagardoz

*Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación*

ASTIGARRAGA

Precio: **65€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Txistorra frita de Orio

PARA COMPARTIR

Tortilla de bacalao estilo Roxario
Bacalao frito de sidrería (o como en Zapiain)

PLATO PRINCIPAL

Txuleton de vaca vieja
(550 g. por persona)

Acompañamiento

Pimientos del piquillo estilo Tolosa

POSTRE

Degustación de quesos vascos artesanos

*Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación*

BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen aguas minerales y café

Vino tinto Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—

Vino blanco Nivarius N —D.O.Ca. Rioja—

Precio: **16,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Trus Roble —D.O. Ribera del Duero—

Vino blanco Menade Nosso —D.O. Rueda—

Precio: **17,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Hito Tinto —D.O. Ribera del Duero—

Vino blanco El Zarzal —D.O. Bierzo—

Precio: **19,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Jaspí —D.O. Montsant—

Vino blanco Castell del Remei —D.O. Costers del Segre—

Precio: **17,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Pétalos de Bierzo —D.O. Bierzo—

Vino blanco Pedralonga —D.O. Rías Baixas—

Precio: **22,00€** por persona IVA incluido

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

CONDICIONES DE PAGO

Se solicitará un previo pago del 70% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (20% - 50% si la fecha es superior a 30 días a partir del día del servicio/ evento). El 30% restante será liquidado con anterioridad a las 72 horas previas.

CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará en base a la última confirmación que se deberá llevar a cabo 72 horas anteriores al servicio, en el que quedarán establecidas de forma definitiva todos los detalles que aparecen en el apartado CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO / EVENTO.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Las anulaciones o cancelaciones previas, no imputables al restaurante o servicio de catering, tendrán una penalización del 70% anterior a las 72 horas previas al servicio y de un 100% dentro de este plazo.

Cambios de comensales en reservas de grupo: Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 20% del número de comensales contratado, hasta las 72 horas previas al servicio. "No shows" o cambios superiores al 10% del número de comensales dentro de las 72 horas se cargará el 100% reservado.

SAGARDI

Cuiners Bascos

