



SAGASTI
ASADOR-SIDRERIA



PARA COMPARTIR

Bonito Marinado	16,00 €
Alcachofas de la Huerta Fritas (en temporada)	16,50 €
Ensaladilla Rusa	13,20 €
Salteado de Hongos, Alcachofas y Foie	16,50 €
Croquetas de Boletus o Jamón	13,20 €
Pulpo a la Brasa	23,10 €
Huevos Rotos con Jamón o Gulas	13,20 €
Pimientos de Piquillo	
Rellenos de Bacalao	14,90 €
Almejas a la Marinera	18,00 €
Tartar de Atún Rojo	22,00 €
Chipirones al Estilo Pelayo	19,80 €
Tortilla de Bacalao al estilo Sidrería	13,20 €
Calamar Potera a la Parrilla	19,80 €

ENSALADAS

Ensalada de Tomate	14,30 €
Ensalada de Judías Verdes con Ventresca de Bonito	14,30 €
Ensalada de Queso de Cabra	13,20 €

DE CUCHARA O GUISOS DE TEMPORADA

Marmitako de Bonito	15,00 €
Arroz con Bogavante	22,00 €
Alubias de Tolosa	14,90 €
Albóndigas de Txuleta con Foie	16,00 €
Callos al Estilo Sagasti	16,40 €

PAN Y APERITIVO 2.20 € POR PERSONA

I.V.A. INCLUIDO



PESCADOS

Rape a la Parrilla (Para 1 ó 2 personas)	25,50 € precio por persona
Rodaballo a la Parrilla (Para 2 personas)	25,50 € precio por persona
Merluza a la Donostiarra	22,00 €
Kokotxas de Merluza	24,50 €
Txangurro a la Donostiarra	20,00 €
Atún Rojo a la Parrilla	22,00 €
Bacalao a la Parrilla Con Pimientos del Piquillo	24,50 €

CARNES

Txuletón de Vaca Vieja a la Parrilla	60,00 € Kg.
Entrecot de Vaca Vieja a la Parrilla	25,50 €
Solomillo de Vaca Vieja a la Parrilla	26,50 €
Hamburguesa de Wagyu a la Parrilla Con su guarnición	20,00 €

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de Lechuga Con Cebolleta de la Huerta	7,50 €
Pimientos del Piquillo	12,50 €
Ración de Patatas Fritas	5,50 €

I.V.A. INCLUIDO

TODOS NUESTROS PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA
ESTÁN ELABORADOS CON CARBÓN DE ENCINA



POSTRES

Natillas Caseras	7,80 €
Hojaldre Crujiente Con Crema de Vainilla	7,80 €
Torrija Caramelizada Con Helado de Dulce de Leche	7,80 €
Mousse Templada de Queso Con Migas Crujientes	7,80 €
Tarta de Queso Casera	7,80 €
Tarta Fina de Manzana Con Helado de Vainilla	7,80 €
Soufflé líquido de Chocolate Con Helado (*)	7,80 €
Arroz con Leche Casero	7,80 €
Helados Caseros	6,50 €
Sorbete de Limón al Cava	6,50 €

I.V.A. INCLUIDO

(*) Pedir 15 minutos antes



MENÚ DE SIDRERÍA

Aperitivo:	Aperitivo de la Casa
Primero:	Tortilla de Bacalao O Bacalao al estilo "Sagasti"
Segundo:	Txuletón de Vaca Vieja a la Parrilla
Postre:	Queso de Idiazábal con Dulce de Membrillo y Nueces O Tarta de Queso
Bebidas:	Sidra Natural del Caserío De Saizar (al txotx) (Usurbil), Guipuzkoa
Café	

40,00 € por persona
Mínimo 2 personas

I.V.A. INCLUIDO

ESTE MENÚ, SIGUIENDO EL ESTILO TRADICIONAL DE LAS SIDRERÍAS GUIPUZCOANAS, SE SIRVE EN EL CENTRO DE LA MESA PARA COMPARTIR ENTRE LOS COMENSALES



VINOS

TINTOS

RIOJA

TINTOS

Cvne, Crianza	22,00 €
Carravalseca, Crianza	22,00 €
Biga Luberri, Crianza	24,00 €
Izadi, Crianza	24,00 €
Señorío de Villarrica, Crianza	24,00 €
Beronia, Crianza	24,00 €
Viña Real, Crianza	25,00 €
Bai Gorri, Crianza	26,00 €
Muga, Crianza, Muga	26,00 €
Marqués de Riscal, Reserva	29,00 €
Imperial, Reserva	30,00 €
Pago de Carraovejas,	35,00 €
Muga, Selección Especial	46,00 €

RIBERA DEL DUERO

Figuro 4, Roble	21,00 €
Melior, Roble	22,00 €
Convento de Oreja, Roble	24,00 €
Casajús, Crianza	27,00 €
Cepa 21, Cosecha	29,00 €
Abadía San Quirce, Crianza	29,00 €
Viña Sastre, Crianza	32,00 €
Emilio Moro, Crianza, Emilio Moro	35,00 €
Bosque de Matasnos	37,00 €
Pago de los Capellanes, Crianza	39,00 €
Alonso del Yerro, Crianza	40,00 €
Malleolus, Cosecha, Emilio Moro	50,00 €
Viña Sastres Pago de Sta. Cruz, Cosecha	54,00 €

EXTREMADURA

Habla del Silencio	25,00 €
---------------------------	---------

TORO

24 Mozas	27,00 €
-----------------	---------

BLANCOS

RUEDA

Yllera, Verdejo	22,00 €
Mantel Blanco, Verdejo	24,00 €

EXTREMADURA

Habla de Ti, Sauvignon blanc	25,00 €
-------------------------------------	---------

RIAS BAIXAS

Pazo San Mauro, Albariño	28,00 €
Finca Garabelos, Albariño	30,00 €

TXACOLI DE GETARIA

Txomin Etxaniz	24,00 €
-----------------------	---------

ROSADOS

D.O. CIGALES

Arbayún	22,00 €
----------------	---------

CAVAS

Ana de Codorníu, Cavas del Ampurdán	26,00 €
Juvé Camps, Reserva (Brut Nature) Juve & Camps	32,00 €
Moët Chandon, Moët Chandon	48,00 €

SIDRA

Saizar, Al Txotx	9,00 €
-------------------------	--------

I.V.A. INCLUIDO

I.V.A. INCLUIDO



MENÚ DE LA CASA

Aperitivo: **Aperitivo de la Casa**

Primero: **Ensalada de Judías Verdes**

○

Alubias de Tolosa

Segundo: **Rape de Ondarroa a la Parrilla**

Postre: **Tarta Fina de Manzana con Helado de Vainilla**

○

Natillas Caseras

Bebidas: **Vino de Ribera del Duero**

○

Sidra del Caserío de Saizar

Café

40,00 € por persona

I.V.A. INCLUIDO



MENÚ INFANTIL

Primero: **Espagueti con Tomate y Txistorra**

○

Croquetas de Jamón

Segundo: **Delicias de Merluza**

○

Hamburguesa* de Buey de Wagyu con Patatas Fritas

Postre: **Helado de Chocolate**

○

Tarta de Queso Casera

Bebidas: **Refresco o Agua**

13.20 € por persona

I.V.A. INCLUIDO

*Hamburguesa a elegir entre Buey de Wagyu o Pollo de Corral

(Este menú es válido para niños menores de 12 años)