



Sagardotegia - Bar - Sidrería

MENU grupos

- ❖ MENU DEGUSTACION
- ❖ MENU GRUPOS
- ❖ MENU ESPECIAL AIZOAIN

1. **LOS MENUS SON DISPONIBLE SOLO CON RESERVA PREVIA Y PARA GRUPOS DE MINIMO **20 PERSONAS****
2. **LOS MENU SE SIRVEN PARA TODA LA MESA Y ES UN MENU POR CADA COMENSAL. NO SE ADMITE COMBINACION DE MENUS O MENU Y CARTA**
3. **VALIDO DEL **01/01/25** AL **15/12/25****
4. **AVISAR AL CAMARERO DE ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGUN PRODUCTO.**
5. **SIDRA KUPELAS NO INCLUIDA**

LOS 14 ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS CON
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Sagardotegia - Bar - Sidrería

MENU DEGUSTACION

Degustacion de PRIMEROS (CENTRO)

**Txoricillos a la sidra (aperitivo)*

**Ensalada Aizoain*

(Lechuga variada, Tomates .Cebolla; Pimiento del piquillo, Huevo, Queso Filadelfia, jamón Crujiente, Crema Balsámica)

**Hojaldre Vieira y esparrago*

SEGUNDOS A ELEGIR (PREVIO ELECCION)

**Entrecot de vaca nacional con su guarnición*

**Codillo de cerdo Duroc con ensalada*

**Lubina a la parrilla*

**Bacalao al horno sobre cama de panaderas y salsa de tomate*

**Carrilleras de cerdo ibérico al tinto con su guarnición*

Txuleton de vaca vieja(+/-500gr) – supl. 8e

POSTRE A ELEGIR

Brownie de chocolate # ** Sorbete de Manzana* # *Bizcocho de almendras*

Sidra botella o vino crianza (1/2 botella/menú) o Agua o Cerveza

(Una consumición por persona , resto se paga aparte)

33,50€ *(iva inc)*

El Menú se sirve para toda la mesa y un Menu por comensal, No se admite combinación de Menús y Carta

Avisar al camarero de alergia o intolerancia a algún producto

DISPONIBLE ,CON RESERVA PREVIA :



Sagardotegia - Bar - Sidrería

MENU grupos

Degustacion de PRIMEROS

* *Choricillos a la sidra (Aperitivo)*

* *Ensalada Aizoain*

* *Tortilla de bacalao*

SEGUNDOS A ELEGIR

* *Txuletón (450gr) o*

* *Lubina a la parrilla*

POSTRE A ELEGIR

* *Queso, membrillo y nueces*

Tejas y Cigarrillos de Tolosa con nata y chocolate

Sidra botella o vino crianza (1/2 botella/menú) o Agua o Cerveza

(Una consumición por persona, resto se paga aparte)

37€ (iva NO incluido)

El Menú se sirve para toda la mesa y 1 Menú por cada comensal

PARA GRUPOS DE MINIMO 20 PERSONAS

Avisar al camarero de alergia o intolerancia a algún producto

* **Plato apto para celíacos**

RESERVAS :..948 49 81 62 ;, 607 781 413



Sagardotegia - Bar - Sidrería

MENU especial aizoain

Degustacion de PRIMEROS

* *Surtido de Ibericos (Jamón, Chorizo, Salchichón, Lomo)*

* *Ensalada Aizoain*

(Lechuga variada, Tomates .Cebolla; Pimiento del piquillo, Huevo, Queso Filadelfia, jamón Crujiente, Crema Balsámica)

Pimientos rellenos de bacalao al ajoarriero con crema de piquillo

* *Revuelto de setas y hongos*

SEGUNDOS PARA ELEGIR (PREVIO ELECCION)

* *Entrecot de vaca nacional con su guarnición*

* *Rape a la parrilla*

* *Txuleton a la Brasa (+/- 400 gr)*

POSTRE PARA ELEGIR

* *Queso , membrillo y nueces*

Tarta de queso casera

Tejas y Cigarrillos de Tolosa con nata y chocolate

Sidra botella o vino crianza (1/2 botella/menú) o Agua o Cerveza

(Una consumición por persona , resto se paga aparte)

47€ (iva no incluido)

El Menú se sirve para toda la mesa y 1 Menú por cada comensal

PARA GRUPOS DE MINIMO 20 PERSONAS

Avisar al camarero de alergia o intolerancia a algún producto

* **Plato apto para celíacos**

REZERVAS :..948 49 81 62 ;, 607 781 413