



ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF	19€
Steak tartare de bœuf à la texture veloutée et à la saveur intense.		
TATAKI DE THON	24€
- Tranches XL de thon marinées aux agrumes avec une note de sésame		
CROQUETTES DE VIANDE DE BŒUF	16€
- 8 unités de croquettes crémeuses garnies de bœuf		
CROQUETTES VARIÉES	17€
9 Croquettes onctueuses de poulpe, de bœuf et de calamars		
TABLEAU 3 LES ALIMENTS AU CURRY À TRAVERS LE MONDE	28 €
- Charcuterie León, charcuterie Angus et charcuterie Wagyu		
TABLE IBÉRIQUE	22€
- Jambon ibérique nourri aux glands 50%, Morcón ibérique, Longe ibérique et Saucisson ibérique		
PANACHÉ	17€
- 6 unités de zamburiñas grillées à l'huile d'ail.		
CARPACCIO DE PICANHA	19€
100 grammes de picanha affinée accompagnés de tranches de fromage local.		
ANCHOIS DE SANTOÑA	28€
14 Antxoas lauréates du prix du meilleur Antxoa 2023 « La Reine de la Mer Cantabrique »		
MOULES ÉPICÉES À LA SAUCE	16€
Moules tigrées grillées accompagnées d'une sauce tomate à l'ail épicé.		

Les horaires de la cuisine sont de 13h00 à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir). Vous pouvez profiter de la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où un service de l'après-midi est proposé jusqu'à 20h30. L'après-midi, les horaires de la cuisine s'étendent de 20h30 à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir), et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin, sauf le samedi où cela est prolongé jusqu'à 2h30 du matin.



SALADES

SALADE DE TOMATES17€

Tomate de saison avec son savoureux parfum de tarte et d'olive.

**SALADE DE VENTRÈCHE DE THON ET
POIVRONS PIQUILLOS19€**

Ventre de bonite accompagné d'oignons marinés, de pico de gallo et de poivrons préparés.

SALADE MIXTE DTLV16€

Salade micromixée de thon, olives, anchois, œuf et savoureuse tomate de saison.

SALADE TIÈDE DE CABILAUD20€

Micromélange de laitue et de chêne avec confit de cabillaud dans son pil pil et tomate de saison.

Horaires de la cuisine de 13h00 à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir). Vous pouvez profiter de la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où un service de l'après-midi est proposé jusqu'à 20h30. L'après-midi, la cuisine est ouverte de 20h30 à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin, sauf le samedi où cela est prolongé jusqu'à 2h30 du matin.



VIANDES⁽¹⁾

FILET DE BŒUF MATURÉ**26€**

250g, médaillon de surlonge grillé remarquable accompagné de sa garniture.

ENTRECÔTE MATURÉE 30 JOURS**23€**

- 250 grammes d'entrecôte maturée à sec, dont la saveur et la texture sont inégalées pour une pièce de cette nature. Garniture incluse.

JOUE DE BŒUF WAGYU**26€**

- 180 grammes de joue de bœuf Wagyu cuite lentement et flambée au cognac. Un délice exceptionnel.

CÔTE DE LOTUS**22€**

- 200 grammes de côtes ibériques épicées, cuites lentement à la fumée de charbon de bois, accompagnées d'une sauce légère au lotus et au barbecue.

CÔTE IBÉRIQUE RÔTIE**18€**

- Côtes ibériques grillées accompagnées de frites et de poivrons verts. Environ 500 g.

ÉPAULE D'AGNEAU**24€**

- Épaule rôtie individuelle de 600 g accompagnée de pommes de terre rôties.

PICANHA MATURÉE PENDANT 30 JOURS.....**18€**

- Picanha de bœuf affinée accompagnée de frites et de poivrons verts

Horaires de la cuisine de 13h00 à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir). Vous pouvez profiter de la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où un service de l'après-midi est proposé jusqu'à 20h30. L'après-midi, la cuisine est ouverte de 20h30 à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin, sauf le samedi où cela est prolongé jusqu'à 2h30 du matin.



VIANDES(2)

SECRET IBÉRIQUE RÔTI18€

Secret ibérique de pommes de terre et poivron vert

STEAK GRILLÉ À LA CIDRERIE49€/KG

- Steak T-bone affiné pendant au moins 25 jours, grillé avec des pommes de terre et des poivrons.

STEAK DE LUXE66€/KG

- Txuleton au goût riche et savoureux, accompagné de frites et de poivrons.

T-BONE ACCOMPAGNÉ DE GARNITURE69€/KG

- Txuleton, une pièce exceptionnelle alliant la tendreté du faux-filet à la richesse de l'entrecôte. Accompagné de pommes de terre et de poivrons.

STEAK ANGUS98€/KG

- Cette race écossaise spécifique vous proposera une saveur riche et un gras blanc. Accompagné de frites et de poivrons.

STEAK DE BŒUF AFFINÉ112€/KG

- Texture ferme, affiné à sec pendant plus de 90 jours. Un régal pour les palais les plus raffinés. Accompagné de frites et de poivrons.

STEAK DE WAGYU139€/KG

- Cette renommée race japonaise vous procurera un persillage exceptionnel et une tendreté inégalée. Accompagné de pommes de terre et de poivrons.

SPÉCIALISTES EN CHÈVRES ET AGNEAUX

(Sur demande 72 heures)

Horaires de la cuisine de 13h00 à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir). Vous pouvez profiter de la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où un service de l'après-midi est proposé jusqu'à 20h30. L'après-midi, la cuisine est ouverte de 20h30 à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin, sauf le samedi où cela est prolongé jusqu'à 2h30 du matin.



POISSON

POULPE RÔTI**28€**

Cuisse de poulpe galicienne XXL grillée accompagnée de poivrons sautés.

POULPE À LA GALICIENNE.**26€**

Cuisse de poulpe galicienne XXL sur pommes de terre bouillies et paprika de La Vera.

CALAMARS XXL AU PARFUM**25€**

Choisissez entre sa propre encre ou des oignons.

BAKALAO UN SU**24€**

Optez pour Biscayne ou Pil Pil. Accompagné de pommes de terre rôties et de sel à l'ail.

BEGIHANDI GRILLÉ.**24€**

Begihandi braisé avec des oignons marinés et des points d'encre noire.

POISSON DU JOUR.**S/P**

Nous recevons du poisson frais chaque jour. Veuillez consulter notre personnel pour obtenir des informations sur les tailles et les prix.

Horaires de la cuisine de 13h00 à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir). Vous pouvez profiter de la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où un service de l'après-midi est proposé jusqu'à 20h30. L'après-midi, la cuisine est ouverte de 20h30 à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin, sauf le samedi où cela est prolongé jusqu'à 2h30 du matin.



DESSERTS

TORRIJA VA7,5€

Délice élaboré à partir de pain brioché imprégné de lait de coco et d'extrait de vanille. Nous avons finalisé le tout avec de la glace.

LUTIN7,5€

Perles de chocolat noir 80 % avec crème glacée au lotus et aux noix

GÂTEAU AU FROMAGE7,5€

100 % Burrata avec ganache de fruits rouges

SAVEUR CARACTÉRISTIQUE7,5€

Crème pâtissière infusée à la pulpe de gousse de vanille et génoise au citron.

GLACE7,5€

choisissez entre le citron, la mandarine ou la pomme verte

PIQUE-NIQUE DU PAYS BASQUE7,5€

Recette ancestrale à base de pâte feuilletée croustillante et de crème anglaise.

ASSORTIMENT DE CRÈMES GLACÉES7,5€

3 boules de crème glacée artisanale

Horaires de la cuisine de 13h00 à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir). Vous pouvez profiter de la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où un service de l'après-midi est proposé jusqu'à 20h30. L'après-midi, la cuisine est ouverte de 20h30 à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin, sauf le samedi où cela est prolongé jusqu'à 2h30 du matin.

MENU

« ÉLITE CADRE »

19,90€

Cuisine maison raffinée ! ❤️ Sélectionnez votre entrée, votre plat principal et votre dessert. Le tout préparé avec soin à partir d'ingrédients méticuleusement choisis.

Entrées

👉 Pour débiter sur une note positive :

 **Salade mixte artisanale DTLV**

Laitue croquante, tomate, œuf dur, thon, oignon nouveau... comme chez mamie.

 **Riz noir aux calamars**

Avec une note crémeuse d'aïoli au citron vert 🍋 Irrésistible !

 **Pâtes bolognaises au fromage Idiazabal**

La bolognaise traditionnelle... mais avec une touche du Pays Basque 🍷

 **Salade de poulet, ananas, pomme verte et tomates cerises.**

Rafraîchissant, léger et servi avec une sauce au yaourt crémeuse 🍓🍏🍅

 **Porrusalda de morue au pil-pil**

Le plat traditionnel à la cuillère, offrant cette saveur réconfortante du nord 😊

Plats principaux

👉 Pour continuer à savourer la vie comme à la maison :

 **Bavette de bœuf braisée avec pommes de terre et poivrons**

Tendre, juteux et avec cette touche artisanale qui ne fait jamais défaut 🍷🍅

 **Saucisses de poulet aux oignons et purée de pommes de terre**

Un classique réimaginé avec passion et riche en saveurs 🍷🍅

 **Bar ou crapaud accompagné de poisson poêlé et d'une salade**

Frais et cuit à la perfection, comme il se doit. Renseignez-vous sur le poisson que nous proposons aujourd'hui ! 🐟🍷

❤️ **Pommes de terre au four à la mode biscayenne accompagnées d'asperges sauvages**

Un hommage à notre patrimoine. Tradition et saveurs à chaque dégustation.

Dessert artisanal ou fruits de saison inclus. Boissons comprises : eau de la maison et petite bouteille de vin blanc Crianza ou Rioja.

TXIPIRONES À DÉGUSTER.....5€ MORUE À DÉGUSTER..... +7€ ENTRECÔTE DE GROS BOVIN

..... +12€

SURLONGE AVEC GARNITURE +12 €

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS AU :

Cidrerie urbaine de Bilbao
www.bilbaosagardotegi.com

Menu disponible du mardi au vendredi de 13h00 à 15h30. Les horaires de la cuisine sont de 13h00 à 15h30, et la salle à manger peut être utilisée jusqu'à 17h30.

Tél. : 944 024 352

MENU

DÉGUSTATION



**CHORIZO AU CIDRE, OMELETTE À LA MORUE
BAKALAO AL PIL PIL ET PICANHA ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE,
DESSERT TRADITIONNEL, FROMAGE AUX COINGS, PAIN, EAU ET 1/2 VIN,
VERDEJO OU CIDRE.**

38€

**CE MENU EST PRÉSENTÉ EN UNE SEULE FOIS SUR UNE ASSIETTE EN TERRE CUITE CHAUDE,
UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI À MIDI (VEUILLEZ VOUS RENSEIGNER POUR LES SOIRÉES)**

**WWW.BILBAOSAGARDOTEGI.COM TÉL : 944 024
352 TARIFS APPLICABLES AUX RÉSERVATIONS
RÉALISÉES À PARTIR DU 20 MAI**

MENU CANTABRIQUE

**CROQUETTES DE CALAMARS, BROCHETTE DE CREVETTES,
PÉTONCLES ET POISSON GRILLÉ POUR DEUX ASSORTIMENTS DE
DESSERTS MAISON À PARTAGER.
DU PAIN, DE L'EAU ET UNE BOUTEILLE DE VERDEJO**

46€

**PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM 2 PERSONNES.
VALABLE UNIQUEMENT DU JEUDI AU DIMANCHE.**

LES PRODUITS PEUVENT VARIER SANS PRÉAVIS, TOUJOURS POUR UN AUTRE À PRIX ÉQUIVALENT.

**WWW.BILBAOSAGARDOTEGI.COM TÉL : 944
024 352 TARIFS APPLICABLES AUX
RÉSERVATIONS RÉALISÉES À PARTIR DU 20 MAI**

MENU CARNIVORE

CRÉOLES, SAUCISSES, CHISTORRA, CÔTES LEVÉES, BACON, CHURRASCO, SECRETO, PICAÑA, BOUDIN NOIR. CE MENU EST SERVI EN UNE SEULE FOIS SUR UNE ASSIETTE EN TERRE CUITE CHAUDE. FROMAGE AVEC COING. PAIN, EAU BIÈRE À VOLONTÉ OU CHOCOLAT À VOLONTÉ*

58€

52 € PAR NUIT

XOOOTX

*** ELTXOTX ET BIÈRE À VOLONTÉ FERMENT À 17H00 L'APRÈS-MIDI ET À MINUIT LE SOIR
S NOS MENUS SONT PRIX PAR PERSONNE. ET S'IL Y A DU TXOTX, ILS SONT DESTINÉS À UNE TABLE COMPLÈTE
CE MENU DOIT ÊTRE RÉSERVÉ AU MINIMUM 48 HEURES À L'AVANCE.
LE MENU PEUT VARIER EN FONCTION DE LA DISPONIBILITÉ DES VIANDES DU JOUR.**

MENU CIDRERIE ARTISANALE

CHORIZO AU CIDRE, OMELETTE À LA MORUE
MORUE AU PIL PIL ET STEAK ACCOMPAGNÉ DE DESSERT TYPIQUE, TXOTX
ET BIÈRE À VOLONTÉ*

59€

53 € PAR NUIT

XOOOTX

*ILLIMITÉ JUSQU'À 17H00 L'APRÈS-MIDI ET JUSQU'À MINUIT LE SOIR
NOS MENUS SONT PRIX PAR PERSONNE. ET S'IL Y A DU TXOTX, ILS SONT DESTINÉS À UNE TABLE COM

**WWW.BILBAOSAGARDOTEGI.COM TÉL : 944
024 352 TARIFS APPLICABLES AUX
RÉSERVATIONS RÉALISÉES À PARTIR DU 20
MAI**

MENU PAELLA

KMO TOMATE ACCOMPAGNÉE DE SON TARTARE, NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES ET CROQUETTES DE BŒUF, PAELLA DU CHEF, DÉGUSTATION DE DESSERTS FAITS MAISON, PAIN, EAU, BIÈRE À VOLONTÉ OU TXOTX À VOLONTÉ*

57€

XOOOTX

- * ELTXOTX ET BIÈRE À VOLONTÉ FERMENT À 17H00 L'APRÈS-MIDI ET À MINUIT LE SOIR
- TOUS NOS MENUS SONT PRIX PAR PERSONNE. ET S'IL Y A DU TXOTX, ILS SONT DESTINÉS À UNE TABLE COMPLÈTE.
- CE MENU DOIT ÊTRE RÉSERVÉ AU MINIMUM 48 HEURES À L'AVANCE.

**WWW.BILBAOSAGARDOTEGI.COM TÉL : 944
024 352 TARIFS APPLICABLES AUX
RÉSERVATIONS RÉALISÉES À PARTIR DU 20
MAI**



MENU FRUITS DE MER

**PALOURDES À LA BUS, SAUCE SCAPPEL, OXANGURRO,
CREVETTES, HOMARD, ÉCREVISSÉS ET NÉCORAS, UN
ASSORTIMENT DE DESSERTS MAISON À PARTAGER.
DU PAIN, DE L'EAU ET UNE BOUTEILLE DE TXAKOLI OU
D'ALBARIÑO**

75€

**70 € PAR NUIT
PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM DE 2
PERSONNES.**

**LA RÉSERVATION DOIT ÊTRE RÉALISÉE AU MINIMUM 48 HEURES À L'AVANCE.
LES PRODUITS DE LA MER PEUVENT VARIER SANS PRÉAVIS EN RAISON DE
SELON LA DISPONIBILITÉ ET LA SAISON, TOUJOURS POUR UN AUTRE DE PRIX SIMILAIRE**

GOÛTEZ-LE MEILLEURES VIANDES MATURÉ



NORD
30 JOURS DE MATURATION
48€



**WAGYU
JAPONAIS A5+**
139€



GALICIEN DE LUXE
40 A 60 JOURS DE MATURATION
66€



T-BONE FRISONA
1/2 SURLONGE 1/2 STEAK
69€



ANGUS IRLANDAIS
CERTIFICAT
98€



BŒUF GALICIEN
MATURATION DE 90 A 120 JOURS
112€



TXULETON SAGARDOTEGI



49 €/KILO

45€/KILO DE NOCHE

**RAZA: FRISONA
MADURACIÓN: 25-40 DIAS
PESO RECOMENDADO: +1 KGS**

NUESTRO TXULETON LO SERVICIOS CON PATATAS FRITAS NATURALES Y PIMIENTOS

**WWW.BILBAOSAGARDOTEGI.COM
TEL: 944 024 352**

ET VOUS AVEZ UN PRIX

CHAQUE MOIS, NOUS PROCÉDONS À UN TIRAGE AU SORT DE DEUX MENUS SAGARDOTEGI D'UNE VALEUR DE 110 € PARMIS TOUS CEUX QUI NOUS LAISSENT UNE ÉVALUATION SUR GOOGLE. SCANNEZ LE CODE QR ET PARTAGEZ VOTRE AVIS.

