



# ENTRÉES

<b>STEAK TARTARE</b>	.....	<b>19€</b>
- Steak tartare de bœuf à la texture onctueuse et à la saveur puissante		
<b>TATAKI DE THON</b>	.....	<b>24€</b>
- Tranches XL de thon marinées aux agrumes et une touche de sésame		
<b>CROQUETTES DE BŒUF</b>	.....	<b>16€</b>
- 8 unités de croquettes crémeuses fourrées au bœuf		
<b>CROQUETTES MIXTES</b>	.....	<b>17€</b>
9 croquettes crémeuses de poulpe, bœuf et calamars		
<b>TABLEAU 3 LES ALIMENTS AU CURRY DU MONDE</b>	.....	<b>28 €</b>
- Charcuterie León, charcuterie Angus et charcuterie Wagyu		
<b>TABLE IBÉRIQUE</b>	.....	<b>22€</b>
- Jambon ibérique nourri au gland 50%, morcón ibérique, longe ibérique et salchichón ibérique		
<b>PANACHÉ</b>	.....	<b>17€</b>
- 6 unités de Zamburiñas grillées à l'huile d'ail.		
<b>CARPACCIO DE PICANHA</b>	.....	<b>19€</b>
- 100 grammes de picanha affinée et des tranches de fromage local		
<b>ANCHOIS DE SANTOÑA</b>	.....	<b>28€</b>
- 14 anchois ont remporté le prix du meilleur anchois 2023 « La Reine de la Mer Cantabrique »		
<b>MOULES ÉPICÉES EN SAUCE</b>	.....	<b>16€</b>
- Moules tigrées grillées à la sauce tomate et à l'ail épicée		

Horaires de la cuisine à partir de 13h00. jusqu'à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir), vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où il y a un service l'après-midi jusqu'à 20h30. L'après-midi, horaires de cuisine à partir de 20h30. jusqu'à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin sauf le samedi à 2h30 du matin.



# SALADES

**SALADE DE TOMATES** .....17€

- Tomate de saison avec son délicieux arôme de tartre et d'olive

**SALADE DE VENTRÈCHE DE THON ET PIQUILLOS** .....19€

- Ventre de bonite avec oignon mariné, pico de gallo et poivron préparé.

**SALADE MIXTE DTLV** .....16€

- Salade micromixée au thon, olives anchois, œuf et délicieuse tomate de saison

**SALADE TIÈDE DE MORUE** .....20€

- Micromix de laitue et chêne avec confit de cabillaud dans son pil pil et tomate de saison

Horaires de la cuisine à partir de 13h00. jusqu'à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir), vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où il y a un service l'après-midi jusqu'à 20h30. L'après-midi, horaires de cuisine à partir de 20h30. jusqu'à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin sauf le samedi à 2h30 du matin.



# VIANDES<sup>(1)</sup>

**FILET DE BŒUF VIEILLI** .....**26€**

- 250g, médaillon de surlonge grillé exceptionnel avec sa garniture

**ENTRECÔTE AFFINÉE 30 JOURS** .....**23€**

- 250 grammes d'entrecôte affinée, saveur et texture méconnaissables dans un morceau comme celui-ci. Comprend la garniture

**JOUE DE BŒUF WAGYU** .....**26€**

- 180 grammes de joue de bœuf Wagyu cuite à basse température et flambée au cognac. Une délicatesse que l'on ne trouve pas habituellement.

**CÔTE DE LOTUS** .....**22€**

- 200 grammes de côtes ibériques épicées cuites à basse température avec de la fumée de charbon de bois et dans une sauce légère au lotus et au barbecue

**CÔTE IBÉRIQUE RÔTIE** .....**18€**

- Côtes ibériques grillées avec frites. et des poivrons verts. 500 grs environ

**ÉPAULE D'AGNEAU** .....**24€**

- Épaule rôtie individuelle de 600 g avec pommes de terre au four.

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

- Picanha de bœuf maturé avec frites et poivrons verts

Horaires de la cuisine à partir de 13h00. jusqu'à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir), vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où il y a un service l'après-midi jusqu'à 20h30. L'après-midi, horaires de cuisine à partir de 20h30. jusqu'à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin sauf le samedi à 2h30 du matin.



# VIANDES(2)

**SECRET IBÉRIQUE GRILLÉ** .....18€

Secret ibérique aux pommes de terre et au poivron vert

**STEAK GRILLÉ CIDRERIE** .....49€/KG

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

**STEAK DE LUXE** .....66€/KG

- Txuleton au goût intense et agréable, avec des frites et des poivrons.

**T-BONE AVEC GARNITURE** .....69€/KG

- Txuleton avec une coupe très spéciale, qui allie la tendreté du surlonge et la puissance de l'entrecôte. Servi avec pommes de terre et poivrons

**STEAK ANGUS** .....98€/KG

- Cette race écossaise spéciale vous offrira une saveur intense et une graisse blanche. Accompagné de frites et de poivrons.

**STEAK DE BŒUF MÂURÉ** .....112€/KG

- Texture homogène, vieilli à sec pendant plus de 90 jours. Un délice pour les palais les plus fins. Servi avec des frites et des poivrons

**STEAK DE WAGYU** .....139€/KG

- Cette célèbre race japonaise vous offrira un persillage exceptionnel et une tendreté inconnue. Avec pommes de terre et poivrons.

## SPÉCIALISTES DE LA CHÈVRE ET DE L'AGNEAU

(Sur demande 72 heures)

Horaires de la cuisine à partir de 13h00. jusqu'à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir), vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où il y a un service l'après-midi jusqu'à 20h30. L'après-midi, horaires de cuisine à partir de 20h30. jusqu'à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin sauf le samedi à 2h30 du matin.



# POISSON

**POULPE GRILLÉ** .....28€

Cuisse de poulpe galicienne XXL grillée avec 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 GOÛT** .....25€

Choisissez parmi sa propre encre ou avec des oignons.

**BAKALAO À SU** .....24€

Choisissez entre Bizkaina ou al pil pil. Assaisonné de pommes de terre au four et de sel à l'ail.

**BEGIHANDI GRILLÉ.** .....24€

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

**POISSON DU JOUR.** .....S/P

Nous recevons du poisson frais quotidiennement. Renseignez-vous auprès de notre personnel de service sur les tailles et les prix.

Horaires de la cuisine à partir de 13h00. jusqu'à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir), vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où il y a un service l'après-midi jusqu'à 20h30. L'après-midi, horaires de cuisine à partir de 20h30. jusqu'à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin sauf le samedi à 2h30 du matin.



# DESSERTS

**TORRIJA VA** .....7,5€

Délice à base de pain brioché imbibé de lait de coco et d'essence de vanille, Nous avons complété le tout avec de la glace.

**LUTIN** .....7,5€

Perles de chocolat pur 80% avec glace au lotus et aux noix

**GÂTEAU AU FROMAGE** .....7,5€

100% Burrata avec ganache aux fruits rouges

**GOÛT TYPIQUE** .....7,5€

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

**GLACE** .....7,5€

choisissez entre citron, mandarine ou pomme verte

**TABLE DE PIQUE-NIQUE BASQUE** .....7,5€

Recette vieille de plusieurs siècles à base de pâte feuilletée croustillante et de crème anglaise

**ASSORTIMENT DE GLACES** .....7,5€

3 boules de glace maison

Horaires de la cuisine à partir de 13h00. jusqu'à 15h30 (dernière heure pour s'asseoir), vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 18h30, sauf le samedi où il y a un service l'après-midi jusqu'à 20h30. L'après-midi, horaires de cuisine à partir de 20h30. jusqu'à 23h00 (dernière heure pour s'asseoir) et vous pouvez utiliser la salle à manger jusqu'à 1h00 du matin sauf le samedi à 2h30 du matin.

# MENU

## DÉGUSTATION DE CIDRERIE TRADITIONNELLE

**CHORIZO AU CIDRE, OMELETTE À LA MORUE  
ALAO AL PIL PIL ET PICANHA AFFINÉE AVEC POMMES DE TERRE  
DÉSSERT TYPIQUE, FROMAGE AUX COINGS, PAIN, EAU ET 1/2 VIN  
VERDEJO OU CIDRE**

**35€**

**CE MENU EST SERVI EN UNE SEULE FOIS SUR UNE ASSIETTE EN TERRE CUITE CHAUDE  
UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI À MIDI (SE RENSEIGNER POUR LES SOIRS)**

**WWW.BILBAOSAGARDOTEGI.COM TÉL.**

**: 944 024 352**

# MENU CANTABRIQUE

**CROQUETTES DE CALAMARS, BROCHETTE DE CREVETTES  
PÉTONCLES ET POISSON GRILLÉ POUR 2 ASSORTIMENT D  
DESSERTS MAISON À PARTAGER.  
DU PAIN, DE L'EAU ET UNE BOUTEILLE DE VERDEJO**

**39€**

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

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

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

# MENU CIDRERIE TRADITIONNELL

CHORIZO AU CIDRE, COULETTE À LA MORUE  
ET SAUCE AU PIL PIL ET STEAK GARNI DE DESSERT TYPIQUE, TXOTX  
BIÈRE À VOLONTÉ\*

**55€**

**49 € PAR NUIT**

**XOOOTX**

\*ILLIMITÉ JUSQU'À 17H00 À MIDI ET JUSQU'À MINUIT LA NUIT  
TOUS NOS MENUS SONT PRIX PAR PERSONNE. ET S'IL Y A TXOTX, C'EST UNE TABLE COMPLÈTE.

**WWW.BILBAOSAGARDOTEGI.COM TÉL.**

**: 944 024 352**

# 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\*

**55€**

**49 € PAR NUIT**

**XOOTOX**

\* ELTXOTX ET BIÈRE À VOLONTÉ FERMENT À 17H00 L'APRÈS-MIDI ET À 00H00 LE SOIR.  
TOUS NOS MENUS SONT PRIX PAR PERSONNE. ET S'IL Y A TXOTX, C'EST UNE TABLE COMPLÈTE.  
CE MENU DOIT ÊTRE RÉSERVÉ AU MOINS 48 HEURES À L'AVANCE.  
LE MENU PEUT VARIER EN TERME DE VIANDE SELON LA DISPONIBILITÉ DU JOUR.

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

# MENU PAELLA

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

**55€**

**XOOTOX**

**\* ELTXOTX ET BIÈRE À VOLONTÉ FERMENT À 17H00 L'APRÈS-MIDI ET À 00H00 LE SOIR.  
TOUS NOS MENUS SONT PRIX PAR PERSONNE. ET S'IL Y A TXOTX, C'EST UNE TABLE COMPLÈTE.  
CE MENU DOIT ÊTRE RÉSERVÉ AU MOINS 48 HEURES À L'AVANCE.**

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

# **MENU FRUIT DE MER**

**PALOURDES À LA BUS, SAUCE SCALPEL, OXANGURRO,  
CREVETTES, HOMARD, ÉCREVISSSES ET NECORAS  
MÉLANGE DE DESSERTS MAISON À PARTAGER.  
DU PAIN, DE L'EAU ET UNE BOUTEILLE DE TXAKOLI OU  
D'ALBARIÑO**

**150€**

**140€ PAR NUIT  
PRIX POUR 2 PERSONNES**

**DANS CE CAS LE MENU EST PRIX POUR 2 PERSONNES.  
LA RÉSERVATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE AU MOINS 48 HEURES À L'AVANCE.  
LES PRODUITS DE LA MER PEUVENT VARIER SANS PRÉAVIS EN FONCTION DE  
SELON DISPONIBILITÉ ET SAISON, TOUJOURS POUR UN AUTRE DE PRIX ÉQUIVALENT**

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

# ET TU AS UN PRIX

CHAQUE MOIS, NOUS TIRONS AU SORT DEUX MENUS SAGARDETEGI D'UNE VALEUR DE 110 € PARMIS TOUS CEUX QUI NOUS ÉVALUENT SUR GOOGLE. SCANNEZ LE CODE QR ET DONNEZ-NOUS VOTRE NOTE.



# GOÛTEZ LE MEILLEURES VIANDES MATURÉ



**NORD**  
30 JOURS DE MATURATION  
**48€**



**WAGYU  
JAPONAIS A5+**  
**139€**



**GALICIEN DE  
LUXE**  
40 À 60 JOURS DE  
MATURATION **68€**



**TBONE FRISONA**  
1/2 SURLONGE 1/2 STEAK  
**69€**



**ANGUS IRLANDAIS**  
CERTIFICAT  
**98€**



**BŒUF GALICIEN**  
MATURATION DE 90 À 120 JOUR  
**112€**

Prix au kilo, comprend pommes de terre et poivrons maison.  
Si la coupe de la côtelette est plus lourde, elle sera facturée en fonction du poids.



# TXULETON SAGARDOTEGI



**49** €/KILO  
**45€/KILO DE NOCHE**

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

**NUESTRO TXULETON LO SERVIMOS CON PATATAS FRITAS NATURALES Y PIMIENTOS**

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