



## Cardápio Sagardi Porto

<https://cardapio.menu>

Rua Sao Joao 44-54, Porto, Portugal

+351221130987,+33186995715 - <http://sagardi.pt/>



O restaurante em Porto oferece **99** diferentes **pratos e bebidas na [carta](#)** por um preço médio de 15 €. O SAGARDI é um restaurante que presta homenagem às nossas raízes, o País Basco, uma terra única com uma cultura ancestral própria onde a comida está no centro da vida. Graças ao chef Iñaki López de Viñaspre, oferecemos uma culinária sincera e autêntica, baseada em produtos que resgata os sabores antigos. Todos os dias, trazemos a autêntica cultura culinária basca para o coração do Porto diretamente do País Basco, com todos os seus maravilhosos produtos e a sabedoria dos antigos mestres de grelhados bascos. Os melhores cortes de carne vermelha basca, o txuleton, peixes selvagens acabados de chegar aos portos bascos, vegetais únicos dos nossos jardins, todos livres de OGM e cheios de sabor, e uma seleção cuidadosa de vinhos da nossa terra. Do produtor para a mesa. Bem-vindo à nossa casa.

# Cardápio Sagardi Porto



## Bebidas Não Alcoólicas

TÔNICO

## Petiscos

CROQUETES

## Peixes

BESUGO 100G

11 €

## Aperitivo

TÁRTARO

## Antipasti - Entradas

CARPACCIO

## Vinho

GARRAFA DE VINHO

## Entradas

FRITO ORIO TXISTORRA

## Menu Degustação

TXULETON DE VACA VIEJA (APROX 550 GR. POR PERSONA)

## Pratos De Ovo

OMELETE

## Primeiro Prato

“TXISTORRA” DE ORIO FRITA

## Second Course

“TXULETON” DE VACA VELHA (APROXIMADAMENTE 550 GR. POR PESSOA)

## Third Course

QUEIJO IDIAZABAL DE PASTOR DO “CASERÍO” GAROA, ZERAIN (GUIPUZKOA)

## Plato

BACALAO FRITO DE SIDRERÍA (O COMO EN ZAPIAIN)

## Traditional Portuguese

BACALHAU

26 €

## Pescado / Fish

FILETE DE PESCADA

26 €

## Categoria De Restaurante

SOBREMESA

## Vinhos De Sobremesa

SIDRA DE SOBREMESA BIXI GOXO ZAPIAIN

6 €

## Carnes - Brasa

TATAKI BASCO DE VACA VELHA

29 €

## Cozinha Da Vovó

TORTILLA DE BACALAO ESTILO “ROXARIO”

## Pratos De Carne De Vaca

FILEÉ MIGNON

# Cardápio Sagardi Porto



## CARPACCIO DE CARNE

### Sobremesa

CHOCOLATE!!! 10 €

BOLO DE QUEIJO

### SALADAS

QUEIJO IDIAZABAL, ESPINAFRES E NOZES 10 €

ALFACE COM CEBOLETO DA HORTA DE HERNANI ½ DOSE) 5 €

### Vinos de Postre

UREZTI VENDIMIA TARDÍA DE ITSAS MENDI 6 €

MOSCATEL VENDIMIA TARDÍA DE OCHOA 5 €

SIX GRAPES DE GRAHAM'S 8 €

### Para Acompanhar

PIMENTOS DE "PIQUILLO" ESTILO TOLOSA 14 €

BATATAS AO ESTILO SAGARDI 7 €

SALADA DE ALFACE COM CEBOLETE DA HORTA DE HERNANI ½ DOSE) 5 €

### Bebidas

BEBIDAS

COPO DE VINHO

CERVEJA

PATXARAN BAINES ORO 5 €

## Da Época

ALCACHOFRAS DA HORTA DE TUDELA NA PARRILLA COM PRESUNTO 16 €

VERDURAS DA HORTA DE TUDELA 17 €

FEIJÃO DE TUDELA COM PANCETTA IBÉRICA 20 €

ALUBIA NUEVA DE TOLOSA COM GUARNIÇÃO 22 €

## A "Parrilla"Basca - Peixes

RODOVALHO 100G 10 €

TAMBORIL PRETO 100G 9 €

COGOTE DE PESCADA (RECOMENDADO PARA 2-3 PESSOAS) 69 €

LOMBO DE PESCADA COM AMEIJOAS 29 €

## Carnes

MAGRET DE PATO DE IPARRALDE COM MAÇÃ DE SIDRA 24 €

VACA PREMIUM MATURADA (MÍN. 4 SEMANAS) -100G 11 €

VACA VELHA-100G 8 €

MOLEJAS DE VITELA COM ALCACHOFRAS 28 €

COSTELA DE PORCO DE CASERÍO 26 €

## Estes Tipos De Pratos São Servidos

PEIXE

CARNE

PÃO

SOBREMESAS

SALADA

# Cardápio Sagardi Porto



## Licores Del País Vasco

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| AGUARDIENTE DE TXAKOLI LAMINURA TALAI BERRI | 6 € |
| AGUARDIENTE DE HIERBAS IZARRA VERDE         | 5 € |
| AGUARDIENTE DE HIERBAS IZARRA AMARILLO      | 5 € |
| LICOR DE SAGARDOZ ZAPIAIN                   | 6 € |
| SAGARDOZ RESERVA ZAPIAIN                    | 7 € |
| PATXARAN BAINES                             | 4 € |

## Para Petiscar

|                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ALHO PORRO DE ZARAUTZ NO CHURRASCO ½ DOSE)                                         | 7 €  |
| TXISTORRA” DE ORIO NA PARRILLA                                                     | 10 € |
| “PATÉ DE CAMPAÑA” EM FORNO DE LENHA                                                | 14 € |
| “CROQUETAS” DE PRESUNTO IBÉRICO                                                    | 12 € |
| CARPACCIO DE VACA GALEGA PREMIUM CURADA                                            | 18 € |
| MORCELA DE BISCAIA NA PARRILLA                                                     | 16 € |
| O NOSSO PÃO ARTESANAL COM MASSA-MÃE COM 48 HORAS DE FERMENTAÇÃO (PREÇO POR PESSOA) | 3 €  |
| VENTRESCA DE BONITO E ANCHOVA DE GETARIA                                           | 16 € |
| TÁRTARO DE ATUM VERMELHO DOS AÇORES E “GUINDILLA” FRESCA DE IBARRA                 | 24 € |

## Os Pratos São Preparados Com

CHOCOLATE  
CARNE BOVINA



CHOURIÇO  
ATUM  
CEBOLA

ALFACE  
SALSICHA  
COGUMELOS  
PRESUNTO  
FRUTOS DO MAR

## A Cozinha Da Avó

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| SOPA DE PEIXE A LA DONOSTIARRA                            | 19 € |
| TÁRTARO DE VACA VELHA                                     | 24 € |
| TORTILHA DE BACALHAU ESTILO “ROXARIO”                     | 15 € |
| “CALLOS” E MORROS À “LA RIOJANA”                          | 20 € |
| MÃO DE CORDEIRO DE LEITE COM PIMENTA ESPELETTE            | 22 € |
| RABO DE VACA VELHA AL RIOJA ALAVESA                       | 29 € |
| TORTILHA D'ANCHOVA FRESCA DO DIA                          | 15 € |
| BACALHAU FRITO TÍPICO DAS CASAS DE SIDRA, COMO EM ZAPIAIN | 25 € |
| TXANGURRO DE SAPATEIRA À DONOSTIARRA                      | 25 € |
| AMEIJOAS SELVAGENS DA RIA FORMOSA EM MOLHO VERDE          | 25 € |

## Sobremesas

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| DEGUSTACIÓN DE QUESOS ARTESANOS VASCOS               |      |
| QUEIJO DA SERRA DE ARALAR (MEDIANTE DISPONIBILIDADE) | 16 € |
| TARTE FINA DE MAÇÃ COM SAGARDOZ                      | 10 € |

# Cardápio Sagardi Porto



|                                      |     |                                                                 |      |
|--------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------|------|
| GOXUA , A SOBREMESA BASCA DAS FESTAS | 7 € | TEJAS E CIGARRILLOS DE TOLOSA                                   | 7 €  |
| BOLO BASCO                           | 8 € | QUEIJO IDIAZABAL DE PASTOR DO CASERÍO GAROA, ZERAIN (GUIPUZKOA) | 11 € |
| ARROZ DOCE COM LEITE                 | 7 € | TARTE DE QUEIJO DE LEITE DE OVELHA LATXA                        | 10 € |
| COALHADA ESTILO SAGARDI              | 7 € |                                                                 |      |
| TRUFAS DE CHOCOLATE COM SAGARDOZ     | 7 € |                                                                 |      |

## Sagardi Porto

Rua Sao Joao 44-54, Porto, Portugal

**Horário de abertura:**  
Segunda-feira 12:00 -00:00  
Terça-feira 12:00 -00:00  
Quarta-feira 12:00 -00:00  
Quinta-feira 12:00 -00:00  
Sexta-feira 12:00 -00:00  
Sábado 12:00 -00:00  
Domingo 12:00 -00:00

Feito com [Cardapio](#)

