



**ibai.**

u n a  
o s t e r i a  
c o n t e m -  
p o r à n i a

## Menú Grupos nº 1

PRECIO POR PERSONA: 59 €  
i.v.a incluido

Aperitivo de la casa

**Terrina de paté de campaña casero**

Menú

**Canelones de la osteria con foie gras y trufa**

**Colita de rape con escalivada al horno de lecha**

Postre

**Coulant de chocolate**

**Pan de "puntxes" de sésamo**

Bebidas

**Copa de cava Agustí Torello i Mata**

**Vino tinto Etxeita -d.o.c. Rioja-**

**Agua Mineral**

**Café y "Petits Fours**



RESERVAS: 902 520 522 \_ [reservas@sagardi.com](mailto:reservas@sagardi.com)





**ibai.**

u n a  
o s t e r i a  
c o n t e m -  
p o r à n i a

## **Menú Grupos nº 2**

PRECIO POR PERSONA: 62 €  
i.v.a incluido

### Aperitivo

**Terrina de paté de campaña casero**

**Ostras de Arcachon vivas**

**Croquetas de jamón ibérico**

**Grissini de romesco**

**Selección de olivas**

**Jamón ibérico -d.o. Los Pedroches-, cortado a cuchillo con pan con tomate**

**Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva**

### Menú

**Jarrete de cordero braseado al horno de leña**

### Postre

**Yogurt artesano con fruta de la pasión**

**Pan de “puntxes” de sésamo**

### Bebidas

**Copa de cava Agustí Torelló i Mata**

**Vino tinto Etxeita -d.o.c. Rioja-**

**Agua Mineral**

**Café y “Petits Fours”**



RESERVAS: 902 520 522 \_ reservas@sagardi.com





**ibai.**

u n a  
o s t e r i a  
c o n t e m -  
p o r à n i a

## **Menú Grupos nº 3**

PRECIO POR PERSONA: 57 €  
i.v.a incluido

Aperitivo de la casa

**Terrina de paté de campaña casero**

Menú

**Las verduras del huerto con romesco**

**“Txuletón” de buey al estilo Irati con patatas fritas**

Postre

**Crema catalana**

**Pan de “puntxes” de sésamo**

Bebidas

**Vino tinto Etxeita -d.o.c. Rioja-**

**Agua Mineral**

**Café y “Petits Fours**



RESERVAS: 902 520 522 \_ [reservas@sagardi.com](mailto:reservas@sagardi.com)





**ibai.**

u n a  
o s t e r i a  
c o n t e m -  
p o r à n i a

## **Menú Grupos nº 4**

PRECIO POR PERSONA: 49 €  
i.v.a incluido

Aperitivo de la casa

**Terrina de paté de campaña casero**

Menú

**Lentejas verdes del Puy con foie gras**

**Magret de pato con peras al vino y canela**

Postre

**Ensalada de naranja con helado de vainilla**

**Pan de “puntxes” de sésamo**

Bebidas

**Vino tinto Etxeita -d.o.c. Rioja-**

**Agua Mineral**

**Café y “Petits Fours**



RESERVAS: 902 520 522 \_ [reservas@sagardi.com](mailto:reservas@sagardi.com)

