

# SAGARDI

Cocineros Vascos

## PARRILLA, FUEGO Y PRODUCTO

SAGARDI Cocineros Vascos es sin duda el gran referente de la cocina vasca tradicional fuera de Euskadi. Desde hace más de 25 años **trabajamos por recuperar los sabores de la auténtica gastronomía vasca tradicional** gracias a la utilización de productos de temporada de alta calidad y una justa elaboración. Una cocina sencilla, sin sofisticaciones, de producto y raíz, donde la materia prima y el fuego son sus dos grandes protagonistas.

**Nuestro objetivo es compartir la auténtica cultura culinaria vasca:** una desbordante barra de pintxos donostiarras, los mejores productos de origen y todo el saber de los antiguos parrilleros vascos. Las mejores piezas de carne roja, el txuleton, pescados salvajes recién pescados, unas verduras únicas de nuestra huerta, libres de transgénicos y llenas de sabor, **y una cuidada selección de vinos de nuestra tierra.**



BARCELONA



MADRID



VALENCIA



LONDRES



AMSTERDAM



OPORTO



BUENOS AIRES

sagardi.com



@gruposagardi

## LA COCINA DEL CANTÁBRICO Y LOS PUERTOS VASCOS

ORIO se caracteriza por la reinención de la taberna vasca, **una gastronomía basada en una desbordante barra de pintxos, junto a una carta corta y variada inspirada en los pueblos pesqueros de Euskadi.** Hierro, óxido y aroma a mar se juntan para darnos algo diferente, en un ambiente informal, para ofrecer los mejores platos de pescado del País Vasco.

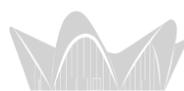
La clásica barra de pintxos donostiarras ocupa el espacio central del restaurante, con una gran **variedad de pintxos fríos y calientes que se adaptan a los productos de temporada.** ORIO también cuenta con un espacio dedicado al placer de degustar los platos de la carta, clásicos de la cocina vasca elaborados con los mejores productos.



BARCELONA



MADRID



VALENCIA



SEVILLA



# LA TABERNA VASCA CONTEMPORÁNEA

Golfo de Bizkaia es la taberna vasca urbana, **un espacio gastronómico informal que rinde tributo a las tabernas marítimas de la costa vasca**. Con un diseño moderno y una cocina sencilla y popular, se ha convertido en un referente imprescindible en las rutas de pintxos de la ciudad.

Golfo de Bizkaia cuenta con una barra de pintxos donostiarra actualizada, desenfadada y moderna con gran variedad de propuestas frías y calientes. La carta está **concebida para compartir entre amigos y de forma divertida**, raciones y platos emblemáticos de la cocina vasca: mejillones al txakoli, anchoas marinadas, nuestros huevos rotos con txistorra o callos con garbanzos.



BARCELONA

[golfodebizkaia.com](http://golfodebizkaia.com)



@gruposagardi #golfodebizkaia

# Euskal Etxea

EUSKAL TABERNA



## CULTURA Y GASTRONOMÍA VASCA

El restaurante del Centro Cultural Euskal Etxea **recupera los sabores y el ambiente de las clásicas tabernas y sidrerías del País Vasco**. Su desbordante barra de pintxos, que se ha convertido en una de las más populares de Barcelona, reivindica la tradición de la gastronomía vasca más popular.

Euskal Etxea Taberna se encuentra en el Centro Eukal Etxea de Barcelona, la Casa Vasca. **Un punto de encuentro cultural entre Euskadi, Cataluña y Madrid** donde la gastronomía también juega un papel muy importante. Pintxos, sidra, vinos y platos clásicos de la cocina vasca en un entorno único en el centro del barrio del Born.



BARCELONA

euskalexeataberna.com



@gruposagardi #euskaletxeataberna

## EL TXOKO VASCO DE BARCELONA

IRATI es el origen del proyecto gastronómico de Grupo SAGARDI, un pequeño restaurante nacido de las manos de los cocineros Iñaki y Mikel Lz de Viñaspre hace más de 25 años y pionero en la introducción del “pintxo” donostiarra en Barcelona. Durante todo este tiempo se ha convertido en el principal referente de la cocina vasca tradicional en la ciudad, un lugar donde tradición e innovación se unen para ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y única.

El pintxo donostiarra es el gran protagonista de IRATI, un concepto que aúna las dos grandes pasiones que tenemos los vascos: la gastronomía y la amistad. Mientras, en el comedor encontramos un espacio íntimo en el que disfrutar de la mejor cocina vasca en formato de mesa y mantel. Una carta corta y sencilla donde el producto es el gran protagonista, un fiel reflejo de la gastronomía vasca de siempre pero con nuestro toque de autor.



BARCELONA

# 1881

per SAGARDI



## LA GRAN TERRAZA GASTRONÓMICA DE BARCELONA

1881 per SAGARDI es el restaurante del Museu d'Història de Catalunya, un espacio único en la ciudad con vistas al puerto de Barcelona y **dedicado enteramente a la gastronomía mediterránea, desde el mar a la tierra**. Una experiencia que se completa en la Terrassa de les Indianes, una coctelería contemporánea con vistas al puerto de Barcelona.

Arroces preparados al momento, mariscos y pescados de la lonja de la Barceloneta y carnes a la parrilla, son sus principales propuestas gastronómicas. La cocina del restaurante 1881 per SAGARDI ensalza los **productos de proximidad y los grandes clásicos de la cocina mediterránea y catalana**.



— LA —  
**terrassa**  
· DE · LES ·

### INDIANES



BARCELONA

gruposagardi.com



@1881persagardi

# OAXACA

CUINA MEXICANA  
MEZCALERIA



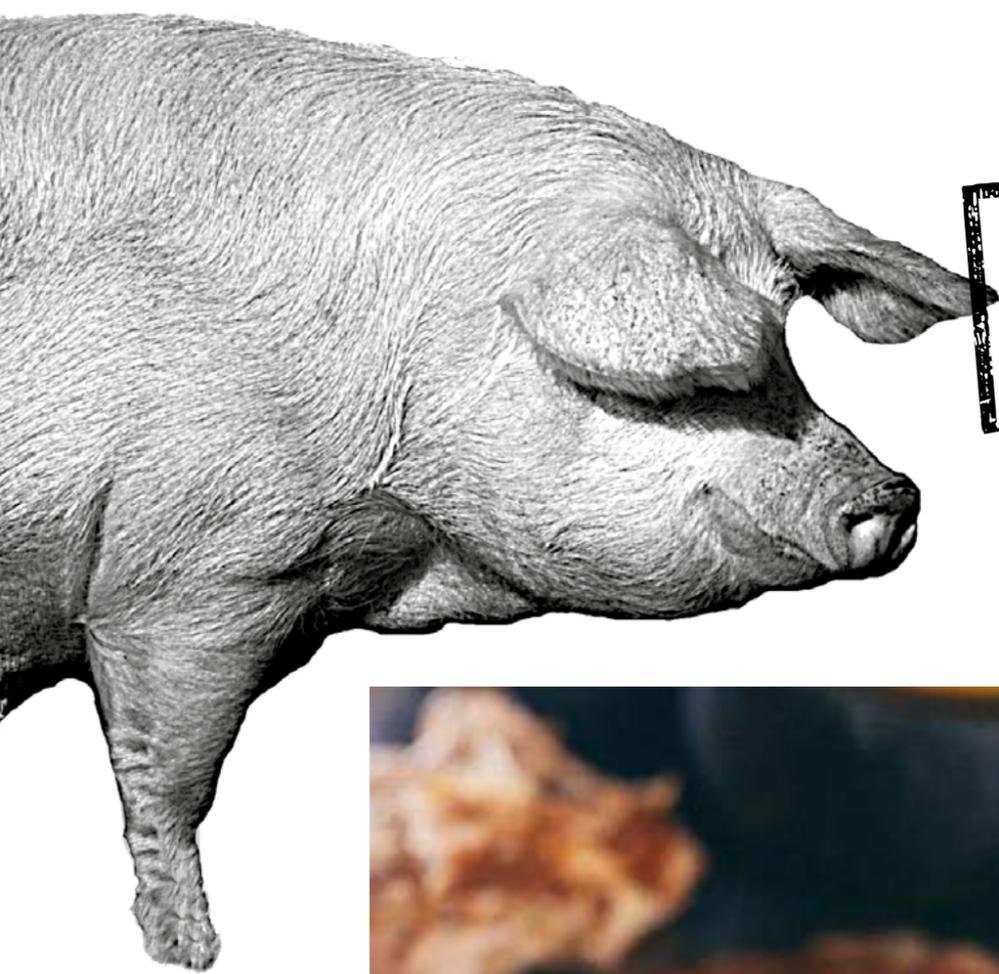
## AUTÉNTICA COCINA MEXICANA TRADICIONAL

Oaxaca Cuina Mexicana se ha convertido en muy poco tiempo **en un referente de la auténtica comida mexicana fuera de México**. Una cocina tradicional evolucionada que mantiene técnicas y procesos culinarios antiquísimos de elaboración de salsas y platillos pero que permite la introducción de técnicas contemporáneas de vanguardia.

Esta cocina antigua transmitida de madres a hijas desde los tiempos de los Zapotecas, es el tesoro que el Chef Joan Bagur ha heredado; **un tesoro que se encuentra en la base gastronómica de Oaxaca**. Un espacio gastronómico sorprendente que se complementa con la **Mezcalería**, deudora de las clásicas cantinas mexicanas, donde puedes disfrutar de una de las **mejores colecciones de mezcal de Europa**.



BARCELONA



**PORK**  
...BOIG PER TU



## TODO CERDO, DEL HOCICO HASTA EL RABO



PORK...boig per tu es nuestro homenaje personal a un producto único e irrepetible de la cultura mediterránea. La alianza de dos familias dedicadas y entrelazadas por el amor a los productos tradicionales, **liderados por los chefs Iñaki Lz de Viñaspre y Oriol Rovira.**

**La familia Rovira** cría su propio ganado con los más altos estándares de calidad. En el obrador preparan, utilizando recetas centenarias, todos los productos de charcutería artesanal, y cultivan sus propias tierras para producir verduras y hortalizas libres de transgénicos.

**La cocina abierta, totalmente tradicional,** está dominada por nuestro horno de leña i-Rational, un ingenio que rinde homenaje a los grandes maestros napolitanos. En él cocinamos con paciencia y sin prisas las diferentes partes del cerdo marinadas y asadas, cada una al punto justo para poder disfrutar al máximo de todas sus cualidades y preparamos también nuestras maravillosas pizzas. Una cocina sin intermediarios cuyo gran protagonista es el producto.



BARCELONA

[porkboigpertu.com](http://porkboigpertu.com)



@porkboigpertu



# BODEGA VIDRIOS Y CRISTALES

BARCELONA



## LA BODEGA DE BARRIO

Situada en los conocidos “porxos d’en Xifré” de la Casa Xifré, uno de los edificios representativos de Barcelona y del barrio del Born, Bodega Vidrios y Cristales **recupera el formato clásico de bodega de barrio tradicional** donde las conservas de calidad, salazones y otros clásicos del aperitivo cobran protagonismo.

Vidrios y Cristales recupera el concepto tradicional de la bodega de barrio de siempre, con buenos vinos, vermut de grifo y una sensacional **selección de latas y conservas** que seguro te sorprenderán. Salazones y ahumados, conservas de pescados artesanas, una selección de latas de pequeños productores y una amplia bodega de vinos y el clásico vermut de la casa completan nuestra oferta.



BARCELONA





# VINUM

RESTAURANT · WINE BAR



## UN MARIDAJE PERFECTO ENTRE LOS VINOS Y LA COCINA DEL DOURO

Vinum Restaurant & Wine Bar es el resultado de la historia de dos familias y dos pasiones que se unieron para crear un espacio único. Los **Symington**, una familia de origen británico pero de corazón muy portugués, productores de vino de Oporto y del Douro desde hace más de 130 años, y los hermanos **Viñaspre** y su cocina de producto.

**VINUM presenta una propuesta gastronómica de alta calidad, que trae a la mesa las mejores tradiciones del Douro, de Trás-os-Montes, del Minho y del Atlántico que bañan Portugal:** Alheira de Mirandela IGP, pescado do Mercado de Matosinhos y la exclusiva carne de vaca vieja de Trás-os-Montes son algunos de los clásicos que se pueden probar. Junto con estos platos tradicionales, pueden disfrutar de lo mejor de la parrilla vasca y platos contemporáneos de referencia internacional, tales como los tártars, la lubina salvaje con setas y el rabo de buey estofado en vino biológico.

W. & J.  
**GRAHAM'S**  
ESTABLISHED 1820



Oporto

# CADAQUES



## COCINA MEDITERRÁNEA ALREDEDOR DEL FUEGO

Influido por el viento de tramontana y el mito de la mágica población de Girona, Cadaqués propone una inmersión gastronómica en la tradición milenaria de la cocina mediterránea. Mar, montaña y huerta se funden en un nuevo espacio que apuesta por las recetas tradicionales, los productos de proximidad y un formato rompedor.

Arroces cocinados en la parrilla a fuego vivo, productos de la huerta mediterránea, carnes de proximidad y pescados de la lonja, preparados al momento por los cocineros y con una carta que se adapta a los productos de temporada.



BARCELONA



MADRID

[restaurantcadaques.com](http://restaurantcadaques.com)



@restaurantcadaques