

Menú Sidrería NAVIDAD

APERITIVOS

Virutas de TORREZNO de Soria sobre panaderas.

CRÊPES de pasta filo rellena de HONGOS sobre crema trufada.

ENTRANTES AL CENTRO

CARPACCIO de vacuno & BURRATA, con vinagreta de frutos secos.

Carpaccio de ternera, Burrata, anchoas troceadas y vinagreta de frutos secos & miel.

Tradicional TORTILLA DE BACALAO & piparras.

SEGUNDO A ELEGIR

CARRILLERAS Ibéricas guisadas al vino tinto.

GRAN CANELÓN de Ternera al Idiazábal.

PLUMA IBÉRICA de cerdo a la brasa.

PICAÑA de vacuno a la brasa al estilo argentino.

Lomo de ATÚN ROJO en "Tataky" con sésamo & soja.

SOLOMILLO de vacuno a la brasa • 8,00€/supl.

ENTRECOTE de vacuno a la brasa • 8,00€/supl.

TXULETÓN madurado de vaca 1kilo • para 2 pax. • 8,00€/supl./p*

PATA DE PULPO a la brasa & torrezno • 8,00€/supl.

POSTRE A ELEGIR

TARTA de QUESO natural al estilo donostiarra.

Tarta SACHER de chocolate negro.

SORBETE de limón a la sidra.

BODEGA

SIDRA AL TXOTX.

Disfruta de sidra sin límites directamente de las kupelas, no incluye botellas.

VINO D.O. RIOJA Tinto, blanco & rosado.

CAFÉ & INFUSIONES a elegir (no incluye alcohol).

PAN & AGUA.

• **INFÓRMANOS DE LAS POSIBLES INTOLERANCIAS ALIMENTÁRIAS.**

46,90€ • POR PERSONA.
• IVA INCLUIDO.

• MENÚ ÚNICAMENTE DISPONIBLE DESDE 11 DE DICIEMBRE 2026 AL 06 DE ENERO 2027 •

• MENÚ INDIVIDUAL • MÍNIMO 2 COMENSALES • NO SE PERMITE COMPARTIR.

BEGIRIS
Sidrería | Sagardotegía

Menú Vegetal NAVIDAD

APERITIVOS

CROQUETAS veganas de espinacas & pasas*.

CRÊPE de pasta filo rellena de HONGOS & crema trufada**.

ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de BURRATA & TOMATE seco italiano deshidratado**.

Brotos de ensalada, tomate deshidratado, Burrata, vinagreta de frutos secos & miel.

Flor de ALCACHOFA confitada & crujiente de cebolla*.

SEGUNDO A ELEGIR

Tradicionales ALUBIAS DE TOLOSA & piparras*.

RISOTTO de HONGOS & queso Parmesano**.

FOCACCIA con vegetales a la brasa*.

LASAÑA VEGETAL de pisto de verduras gratinada.

HABITAS BABY confitadas & huevo a baja temperatura**.

YEMAS DE ESPÁRRAGO blanco gratinados al queso azul.

Queso CAMEMBERT fundido con frutos secos, pimienta rosa & miel.

SALTEADO de HONGOS con huevo pochê al parmesano**.

POSTRE A ELEGIR

TARTA de QUESO natural al estilo donostiarra.

Tarta VEGANA, bizcocho de plátano*.

SORBETE de limón a la sidra.

BODEGA

SIDRA AL TXOTX.

Disfruta de sidra sin límites directamente de las kupelas, no incluye botellas.

VINO D.O. RIOJA Tinto, blanco & rosado.

CAFÉ & INFUSIONES a elegir (no incluye alcohol).

PAN & AGUA.

* PRODUCTO VEGANO.

** ADAPTABLE A PRODUCTO VEGANO.

46,90€ • POR PERSONA.
• IVA INCLUIDO.

• MENÚ ÚNICAMENTE DISPONIBLE DESDE 11 DE DICIEMBRE 2026 AL 06 DE ENERO 2027 •

• MENÚ INDIVIDUAL • MÍNIMO 2 COMENSALES • NO SE PERMITE COMPARTIR.

BEGIRIS
Sidrería | Sagardotegía

Menú Infantil NAVIDAD



CAZUELITA a elegir:

MACARRONES CON TXISTORRA.

Macarrones con txistorra & salsa de tomate.

MIGAS DEL PASTOR.

Migas tradicionales con longaniza & txistorra.

CROQUETAS DE JAMÓN.

* Disponible opción SIN GLUTEN.

PATATA ASADA & LONGANIZA.

Patata asada & choricitos a la sidra.

ESCOGE ACOMPAÑANTE & patatas fritas.

HAMBURGUESA CON QUESO.

Hamburguesa de vacuno con queso cheddar & pan brioche.

FINGERS DE POLLO.

Solomillos de pollo crujientes.

CHURRASCO DE VACUNO A LA BRASA.

Tira de churrasco de ternera adobado a la brasa.

SALCHICHA BOCKWURST.

Salchicha alemana de carne de cerdo a la brasa.

LASAÑA BOLOÑESA DE VACUNO.

Lasaña rellena de carne de vacuno & cerdo gratinada.

CACHOPÍN IBÉRICO.

Librito empanado de cerdo, filete de lomo de cerdo, jamón York & queso.

POSTRE

TARTA SACHER de chocolate negro.

HELADO o SORBETE.

BODEGA

SIDRA infantil o REFRESCO.

PAN & AGUA.

16,90€

• POR PERSONA.

• IVA INCLUIDO.

• MENÚ ÚNICAMENTE DISPONIBLE PARA NIÑOS HASTA 13 AÑOS DE EDAD •

• MENÚ INDIVIDUAL • NO SE PERMITE COMPARTIR.

BEGIRIS

Sidrería | Sagardotegia



INFORMACIÓN PARA SU RESERVA

Le agradecemos haber elegido **SIDRERÍA BEGIRIS** para la celebración de la NAVIDAD en estas fechas tan especiales de reuniones de empresa y amigos.

Adjunto a este documento encontrará las diferentes propuestas de menú que hemos diseñado exclusivamente para estas festividades previas a Navidad y Año Nuevo.

Le informamos de que estos menús **serán los únicos disponibles durante el servicio para el cual ha realizado su reserva.**

Con el fin de asegurar el correcto servicio de la sala y garantizar su mesa, le informamos de que **a partir del próximo 02 DE NOVIEMBRE DE 2026 será necesario realizar la confirmación en firme de su reserva.**

Para formalizar dicha confirmación, es indispensable aportar una **TARJETA BANCARIA** como garantía y aceptar nuestras cláusulas de modificación y cancelación. Para ello, dispone de dos opciones:

- **A través de nuestra plataforma de reservas Restoo:** completando y actualizando su reserva actual indicando la información de la tarjeta bancaria.
- **Vía enlace Stripe.com:** Se enviará por mail o Whatsapp, enlace para incluir en la plataforma la información de la tarjeta bancaria.

Asimismo, le recordamos que **la elección definitiva del menú y la confirmación final del número de comensales se deberá realizar con un mínimo de 5 días de antelación** a la fecha de su reserva.

A continuación, le detallamos las **CONDICIONES DE MODIFICACIÓN & CANCELACIÓN** asociadas, las cuales darán lugar a cargos en la tarjeta bancaria facilitada únicamente en caso de incumplimiento:

- **Cambios en el número de asistentes:** Se permite modificar la reserva sin penalización hasta 48 horas antes del evento, con un límite máximo de variación de 2 comensales respecto al número confirmado.
- **Gastos de cancelación / "No Show":** La cancelación total de la reserva fuera del plazo estipulado, o la diferencia de comensales no presentados el día del evento, conllevará un cargo por no show de 10€ por comensal.

Agradecemos que nos comunique la opción de menú elegida para todo el grupo, así como cualquier restricción alimentaria o alergia, respetando el plazo de 5 días antes mencionado.

Quedamos a su entera disposición para cualquier duda en el proceso de confirmación.

Atentamente,

El equipo de Sidrería Begiris