

Son más de 120.000 litros de sidra que esperan en las kupelas de Navarra el pistoleado de salida de la temporada de la cata o del txotx. El próximo viernes es la

apertura oficial. Cada sidrería es un mundo y las hay de muchos tipos: productoras, restaurantes... A continuación se reproduce una guía orientativa.

El mapa de la sidra

J. IRIBARREN/X.C. Pamplona

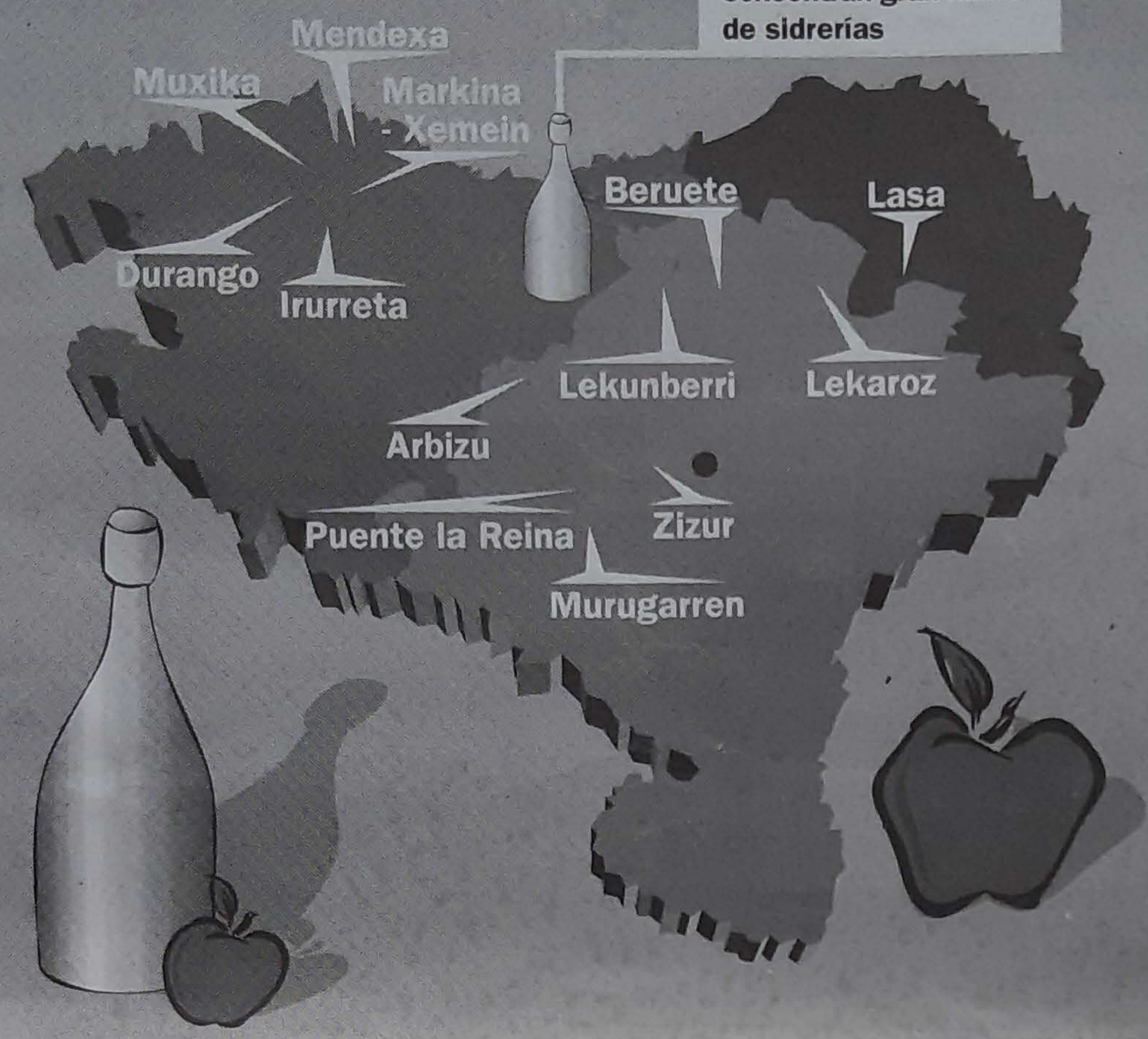
LARRALDEA (LEKAROZ)

- **Teléfono:** 452121
- **Cómo llegar:** Se encuentra a unos 50 kilómetros de Pamplona en dirección a Elizondo. La reciente apertura del túnel de Belate simplifica el trayecto. Acceso asfaltado.
- **Cuándo ir:** De lunes a viernes, partir de las 20h. Los sábados, domingos y festivos ofrece comidas y cenas.
- **Capacidad:** 80 plazas.
- **Sidra:** Sus cinco kupelas de madera y tres de acero inoxidable guardan 35.000 litros de sidra elaborados con manzana propia e importada.
- **Menú y precio:** Por unas 2.500 pesetas se puede degustar, además de beber toda la sidra que se queira, tortilla de bacalao, chorizo a la sidra, ajoarriero, costillas de cordero, chuletas, nueces, membrillo, queso y castañas, si es temporada.
- **La chispa:** Es una preciosa sidrería regentada por dos amantes de la sidra. Menú atractivo. También producen aguardiente y sagardotz. Puede ser un buen reclamo para visitar el Baztan.

MARTINTXONEA (ALDATZ)

- **Teléfono:** 604607
- **Cómo llegar:** Está situada a unos 35 kilómetros de Pamplona en dirección a San Sebastián. Se toma la autovía y antes de llegar a Lekunberri, hay que girar a la derecha en el cruce de las Ventas de Mugiro. Dentro del pueblo hay que pasar la Iglesia.
- **Sidra:** Sus kupelas guardan 12.000 litros de sidra que viene adelantada y de más de graduación que el año pasado.
- **Cuándo ir:** Miércoles, jueves y viernes por la noche, sábados todo el día y domingos comidas.
- **Capacidad:** 80 plazas.
- **Menú y precio:** Menú típico con tortilla de bacalao, pan de horno, chuletón autóctono, nueces, membrillo y queso. El precio del txotx lo pactan entre esta sidrería, la de Lekunberri, Lekaroz y Beruete.

La ruta sidrera



DIARIO DE NOTICIAS

Guipúzcoa es la tierra de la sidra, pero Navarra cuenta ya con 120.000 litros en sus kupelas

Este año oscilará entre las 450 y las 500 pesetas. El menú completo puede salir sobre las 2.500 pesetas, dependiendo de lo que se coma.

■ **La chispa:** Es una sidrería muy accesible desde Pamplona, coqueta y con aspecto rústico. Sin lugar a dudas, su principal atractivo es la personalidad del sidrero que anima el local y hace olvidar la, en ocasiones, no muy alta temperatura. Local de marcha y bertsos.

TSASENEKO BORDA (BERUETE)

- **Teléfono:** 396007
- **Cómo llegar:** Se encuentra a unos 40 kilómetros de Pamplona y se puede llegar por dos recorridos

alternativos: por la Ultzama (carretera de Lizaso) o también por el mismo trayecto que Aldatz, sólo que hay que adentrarse más en el valle de Basuburua. Una vez en Beruete, la sidrería se encuentra más allá del pueblo, al final de un camino asfaltado.

■ **Sidra:** Sus kupelas guardan 17.000 litros de sidra. El mosto tiene poca acidez.

■ **Cuándo ir:** A partir del próximo fin de semana abre los viernes (noche), sábados (comidas y cenas) y domingos (comidas).

■ **Capacidad:** 65 comensales.

■ **Precio y menú:** Similar al de Aldatz.

■ **La chispa:** Se encuentra perdida en la Basuburua, pero el entorno es idílico. Se trata de una sidrería más relajada con un apartado especial con fuego adecuado para personas mayores y otro para los más movidos. La tortilla de bacalao es estupepanda. Se puede echar el café y la copa en la posada del pueblo.

TOKI ALAI (LEKUNBERRI)

APERTURA DEL TXOTX EN LAS BODEGAS PRODUCTORAS DE SIDRA DE NAVARRA EL SABADO DIA 17 DE ENERO

- MARTITXONEA (Aldatz). Tfno. 60 46 07
- TXASENEKO BORDA (Beruete) Tfno. 39 60 17

- TOKI ALAI (Lekunberri). Tfno 50 40 05
- SIDRERIA LARRALDEA (Lekaroz). Tfno. 45 21 21

■ Teléfono: 504005

■ **Cómo llegar:** Se encuentra a unos 33 km. de Pamplona por autovía. Al llegar a Lekunberri se toma a la izquierda en dirección a San Miguel de Aralar.

■ **Sidra:** Este año ha preparado unos 40.000 litros de sidra.

■ **Cuándo ir:** A partir del próximo fin de semana abre todos los días de la semana salvo los martes.

■ **Capacidad:** 200 plazas.

■ **Precio y menú:** Tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletón, nueces, membrillo, café y copa. El precio oscila entre las 2.500 y las 3.000 pesetas.

■ **La chispa:** Se trata de un espacioso local de reciente fabricación adecuado para celebraciones familiares. Es muy accesible y ofrece también servicio de restaurante. Se agradece no tener que peregrinar para tomar café.

ALAIONDO (MURUGARREN)

■ Teléfono: 553218

■ **Cómo llegar:** En la carretera Pamplona-Estella hay que desviarse en Villatuerta dirección Zurukuain y Grocin. Aunque en los carteles no figura el nombre de Murugarren el pueblo aparece tras pasar los dos mentados.

■ **Sidra:** Es el primer año que elaboran sidra y han sacado 8.000 litros. Casi todos se consumirán en la temporada de txotx. Cuatro kupelas, tres destinadas al txotx, con una sidra muy parecida. Todavía está fresca y es un pelín dulce; se bebe muy fácil.

■ **Cuándo ir:** En principio, abrirán de jueves a domingo. Si se encarga de antemano, abrirán cualquier día de la semana.

■ **Capacidad:** El antiguo cubierto donde se ubica la sidrería tiene una capacidad máxima de 80 personas.

■ **Menú y precio:** El típico de sidrería: tortilla de bacalao, bacalao con pimientos verdes, chuletas de viejo y postre, es decir, queso, nueces y membrillo. El precio ronda las 2.500 pesetas.

■ **La chispa:** Es el lugar ideal para ir con los amigos sin que nadie te moleste. Acogedor. Es la sidrería más al sur de Euskal Herria.

AIZOAIN

■ Teléfonos: 303192 y 302279

■ **Cómo llegar:** Está a 3 kilómetros de Pamplona en la salida hacia San Sebastián. A la altura del Bar Gola hay que desviarse hacia el polígono

■ **Cuándo ir:** Abren todo el año.

■ Capacidad: 220 plazas.

■ **Sidra:** El mosto de sus kupelas, con capacidad para 10.000 litros, se renueva cada vez que se gasta.

■ **Menú y precio:** Por unas 3.000 pesetas se puede degustar tortilla de bacalao, bacalao con pimientos fritos, chuleta, nueces, membrillo y queso. Es posible introducir también pescado, pochas o verdura, además de vino.

■ **La chispa:** No son productoras y no marcan la temporada tradicional, pero tiene la ventaja de reproducir el ambiente a un paso de Pamplona. Gran idea y negocio.

ILZARBE (PUENTE LA REINA)

■ Teléfono: 340921

■ **Horario:** Abre de lunes a domingo todo el año.

■ **Menú y precio:** Unas 3.500 pesetas para chorizo a la sidra, tortilla de bacalao, chuletón, nueces, membrillo, queso y café.

■ **Plazas:** 200. (Como de aquí hasta el final, es restaurante-sidrería).

JUANITO (ARBIZU)

■ Teléfono: 460404

■ **Horario:** De lunes a domingo comidas y cenas salvo el miércoles (sólo comidas)

■ **Precio y menú:** Menú tradicional de sidrería por 2.800 pesetas.

LA SIDRERÍA (CIZUR MENOR)

■ Teléfono: 180020

■ **Plazas:** 250 personas

■ **Horario:** De lunes a domingo (este día sólo por la noche).

■ **Menú y precio:** Entre 3.000 y 3.500 por tortilla de bacalao, chorizo, asado o pescado y postres.

LA CASONA (BARAÑAIN)

■ Teléfono: 186715

■ **Horario:** Todas las noches.

■ **Precio y menú:** 2.800 pesetas por chorizo, relleno, ajoarriero, chuletón y postre.

AUZMENDI (BARAÑAIN)

■ Teléfono: 185957

■ **Horario:** De lunes a domingo (este día sólo comidas)

■ **Plazas:** 150

■ **Menú y precio:** 3.200 pesetas por sidra o vino, tortilla, bacalao, 1/2 kg. de carne y postre.

EL BODEGÓN (BURLADA)

■ Teléfono: 231458

■ **Horarios:** Comidas y cenas toda la semana.

■ **Menú y precio:** 2.750 pesetas para chorizo, tortilla, ajoarriero, pimientos, chuletón, nueces, queso y membrillo.

IRUÑAZARRA (PAMPLONA)

■ Teléfono: 225167

■ **Horario:** Toda la semana.

■ **Menú y precio:** 3.000 pesetas por tortilla, bacalao, chuletón, nueces, queso y membrillo.

KALEAN GORA (PAMPLONA)

■ **Teléfono:** 152300 (calle Tajonar, 29). Próxima apertura.



BAR - SIDRERIA

C/ Fernando Urkia • Tfno.: 948 46 04 04 • 31839 ARBIZU (NAVARRA)