

un restaurante

SIDRERÍA ASADOR ASTIAZARAN / ZUBIETA

Mucho más que el 'txotx'



La sidrería asador Astiazarán tiene unas muy cuidadas instalaciones. LUSA

Peio García Amiano

El pasado el barrio de Zubieta, ya al final, se encuentra la Sidrería Asador Astiazaran, una casa que se ha dedicado toda la vida a la elaboración de sidra natural. Fue hace aproximadamente veinticinco años cuando, además de elaborar sidra, el Astiazaran empezó a abrir el establecimiento durante la temporada del "txotx" ofreciendo además el típico menú de sidrería. Desde hace no mucho tiempo esta casa abre durante todo el año como asador sidrería.

Durante la temporada del "txotx" la sidra del Astiazaran se toma de las kupelas, acompañando a un rico menú de sidrería. El resto del año, la sidra se sirve en botella, aunque sigue siendo de elaboración propia, claro está; la carta se ve ampliada además con algunos platos de cocina tradicional vasca.

Para que todo salga como debe, Juan Ignacio, propietario de este asador sidrería, se ha rodeado de un gran equipo de profesionales. Este equipo lo forman su hijo Jon, Xabier Arroyo en la parrilla, Amaia Azpiroz en la cocina y Arritxu

e Iñaki Intxausti en el comedor. Todos han aprendido el oficio en esta casa, en la escuela de las escuelas, con el trabajo y la experiencia diarios.

Si echamos un vistazo a la carta del Astiazaran, dentro del apartado de entrantes encontramos, entre otros, las anchoas al aceite con pimientos verdes, los chopitos fritos y la tortilla de bacalao tradicional.

En los pescados destaca el bacalao frito con pimientos y en las carnes la costilla de ternera del país asada a la parrilla así como la chuleta de viejo, asada también a la parrilla de carbón vegetal.

Dentro del apartado de postres encontramos el típico y exquisito postre de sidrería, el queso Idiazabal con nueces y membrillo.

Esta casa presenta, como se puede ver, un menú corto y típico de sidrería. Hay que destacar, sin embargo, que en el Astiazaran todo lo que se hace se hace con enormes dosis de cariño.

■ **ASTIAZARAN SAGAROTEGIA**
DIRECCIÓN: Barrio de Zubieta, Caserío Irigoien, Donostia. TELÉFONO: 943 361229. COMEDOR: 1 para 140 comensales. PRECIO: 21 euros