

BUENA Y BARATA SIDRERÍA DONOSTI



TRADICIÓN. Buena carne y buena sidra, claves de la Sidrería Donosti. / LUSA

Sencillez con buen producto

PEIO GARCIA AMIANO

La Sidrería Donosti está situada muy cerca de lo que en un tiempo fue el Restaurante Panier Fleuri, en el número ocho de la calle Zamalbide. Sus propietarios, Joakin San Sebastián y M^a Pilar Olaziregi, fueron pioneros en montar un asador sidrería sin ser

elaboradores de sidra natural, al estilo de otras casas elaboradoras. Así la Sidrería Donostia lleva nada menos que veintiún años trabajando, siempre en una línea ascendente.

Esta casa nos ofrece el tradicional menú de sidrería, un menú que puede ir regado con una amplia variedad de sidras. No obs-

tante, para aquellos que prefieren degustar la sidra al txotx, Sidrería Donosti mantiene desde sus primeros días tres kupelas que llena de mosto en temporada de elaboración y en las cuales este mismo mosto va fermentando exactamente igual que en las sidrerías propiamente dichas. Además de la tradicional sidra, esta casa sirve tam-

bién Txakoli Txomin Etxaniz y vinos tanto de crianza como de reserva.

En el comedor, Jokin San Sebastián, hijo de los propietarios, es el encargado de atender a la clientela, trabajo que desempeña por cierto con gran profesionalidad y amabilidad. El menú que Jokin nos ofrece es corto, aunque de gran calidad.

Podemos degustar una excelente tortilla de bacalao, jugosa y rica donde las haya, bacalao, que se puede tomar frito con pimientos verdes y cebolla pochada o sino con tomate especial elaborado en casa y con un ligero toque picante y la chuleta de reina de la casa, una carne de extraordinaria calidad, de mucho sabor y asada en su punto justo, además de tierna. A modo de postre la Sidrería Donosti nos propone también el postre típico de sidrerías, queso Idiazabal, membrillo y nueces.

FIGURA

Donosti Sagardotegia: Zamalbide, 8 (casas nuevas). Orejeta

Teléfono: 943.52.60.41

Cierre: Sábados y festivos a mediodía

Comedor: Uno para sesenta comensales

Precio: 23 euros

Además de todo lo mencionado también se pueden tomar, si se desea, entrantes como jamón, espárragos, etc. y algunos postres como sorbete de limón al cava, por ejemplo. Una ampliación de la carta tradicional con productos de primera calidad.

Se trata en definitiva de una cocina sencilla en un lugar sencillo. Un lugar en el que, además de la calidad del producto, destaca la calidad humana del personal que nos atiende. Así es como en pocas palabras podemos definir a la Sidrería Donosti.