

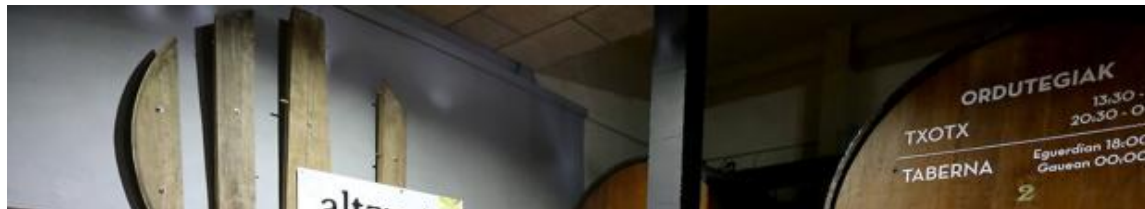


[Actualidad](#) [Recetas](#) [Restaurantes](#) [Trucos de cocina](#) [La Bodega](#) [A Mesa Puesta](#) [Club foodies](#)

Restaurantes

Altzueta Sagardotegia: Una de las referencias sidreras de Gipuzkoa

Qué mejor ocasión que en plena temporada de txotx para conocer las bondades culinarias de Altzueta Sagardotegia

**ORAITZ GARCÍA**

Miércoles, 2 marzo 2022, 08:30



Llevaba tiempo mi padre diciéndome que me tenía que escapar a visitar Altzueta Sagardotegia. Él lo visitó a finales de verano y me contaba que le gustó mucho el sitio, con una gran terraza donde poder disfrutar del estío y de una buena comida pero, sobre todo, le agradó mucho el begihandi a la parrilla, que me lo ha destacado más de una vez, incluso en nuestra reciente visita a la sidrería. Porque más allá de la temporada del txotx, Altzueta también abre sus puertas en verano; este 2022 abrirá del 3 de junio a agosto, ampliando su oferta gastronómica y añadiendo propuestas tan apetecibles como la ensalada de bacalao, la ensalada de tomate, el bonito a la parrilla, la tarta de manzana de la abuela y los helados artesanos, a los ya tradicionales platos sidreros.

Y qué mejor ocasión que en plena temporada de txotx para conocer las bondades culinarias de Altzueta Sagardotegia. Era un jueves por la noche y aproveché para escaparme junto a mis padres para

disfrutar de una buena cena en familia y también empaparme de ese ambiente especial que se vive en las sidrerías y que echábamos de menos, yo al menos sí, en estos años de pandemia.

ALTZUETA SAGARDOEGIA**Localidad:** Hernani**Dirección:** Osinaga auzoa 7**Teléfono:** 943551502**Horario:** Abre noches de martes a jueves, y viernes y sábado mediodía y noche**Comedor:** 1 para 120 comensales

Comenzaré destacando la cena, porque cada plato, cada elaboración me gustó mucho, tanto por la calidad del producto como por su elaboración, se nota que en Altzueta, además de mimar la sidra, también cuidan su cocina, convirtiendo la visita a esta sidrería en toda una experiencia gastronómica completa.

Las sorpresas comienzan con el aperitivo. Suele ser habitual que en las sidrerías te saquen un pincho de chorizo o txistorra para abrir boca; en Altzueta no, van más allá y apuestan por una receta tradicional de nuestra cocina que no es nada habitual encontrarla en restaurantes o fuera de nuestras casas, la Zurrurutuna, una

receta que mi padre prepara en casa de vez en cuando y la borda, todo sea dicho. Hace feliz a toda la familia. Una sopa de ajos con bacalao, sin mayor misterio, que nos sorprendió muy gratamente, por su presentación, en unos pequeños tarros, y, sobre todo, por su sabor, con mucha potencia, con bien de bacalao, un aperitivo que marcaba muy bien el nivel culinario que le seguiría.

Seguimos con una señora tortilla de bacalao. Elaborada en su punto, jugosa y muy sabrosa. Parten de un buen bacalao, clave, sacan unos hilos de bacalao de las bacaladas y les dan un toque de parrilla que aporta un toque ahumado a la tortilla muy interesante. Además, le incorporan cebolla y puerro pochado, lo que le aporta un dulzor que va muy bien con el bacalao. Muy buena tortilla.

Seguimos con el bacalao, no podía ser de otra forma. En Altzueta te ofrecen la posibilidad de comerlo tanto frito como al pil-pil. Parten del mismo bacalao, del mismo buen producto. Primero lo confitan a baja temperatura, para que coja su punto de cocción perfecto y luego lo terminan dependiendo de la elección. Nosotros optamos por el bacalao frito, al que le dan un toque de fritura al final y lo acompañan de pimientos y puerro frito. La opción del pil-pil la terminan con una salsa casera y un trozo de la piel de bacalao crujiente.

PRECIO
Menú sidrería: 36 - 38 euros

Tras el bacalao, la chuleta. ¡Vaya chuleta! No sé si fue porque hacía mucho que no comía chuleta, que también puede ser, pero me supo a gloria. Partiendo de una buena materia prima de Goya, la chuleta estaba elaborada en su punto, con sus característicos tres colores del asado. Un sabor y una textura excepcional, se comía sola, un auténtico manjar que nos hizo muy felices.

Para terminar, el tradicional postre sidrero: queso, 2 quesos diferentes, uno más suave y el otro con más personalidad; membrillo y nueces. Pero, he ahí la segunda sorpresa de la noche, también nos presentaron una bandeja con una selección de dulces, tejas y cigarrillos de Tolosa, delicias dulces de Oa e Intxaursalsa, un punto final a una gran cena.

Y qué decir de la sidra, de una gran calidad, algo más baja en graduación que años anteriores, pero se trata de una sidra con cuerpo, ligera y que se beben muy fácil. Ha sido una muy buena cosecha de manzana, tanto en cantidad como en calidad, lo que

permitido que podamos disfrutar de una excelente sidra en este 2022. El 80% de la producción de Altzueta está elaborada con manzana propia.

Aitziber Goikoetxea es la tercera generación de la familia que lleva las riendas de Altzueta Sagardotegia junto a su pareja, Ibon Alkorta. Cogieron el testigo de Juanito Goikoetxea en el año 2002 y la 'responsabilidad' de mantener la apuesta por la tradición y calidad de una familia sidrera cuyos primeros datos oficiales datan de 1885. Una referencia sidrera, eso es Altzueta. On egin!

TENDENCIAS

Comentarios



PATROCINADA

CONSEJO GENERAL DE COLEGIOS FARMACÉUTICOS

La mascarilla contra la violencia otros servicios de la farmacia que conocías

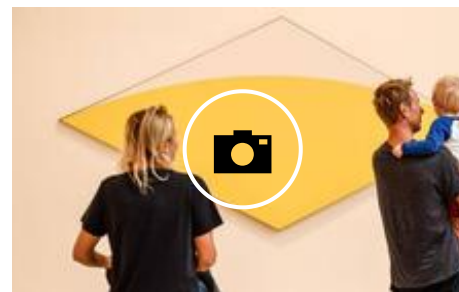
Fotos



📷 Homenaje a Arzak de la gastronomía vasca



📷 Photocall de la película 'La Maternal'



📷 Las obras de la exposición 'Secciones/ Intersecciones' que se podrán ver en el Guggenheim por su 25 aniversario



📷 ¿Has estado en el Reale Arena? ¡Búscate en la grada!

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Mikeletegi Pasealekua 1. 20009 - Donostia-San Sebastián



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)