

UN RESTAURANTE SIDRERÍA DONOSTIARRA



El equipo de la sidrería donostiarra, en el interior del establecimiento de la calle Embeltran. / LUSA

Cocina tradicional

JAVI NÚÑEZ, UNAI, MONIS, MELVA Y MAITE HAN CONFIGURADO UN MAGNÍFICO EQUIPO PARA OFRECER EN LA PARTE VIEJA DONOSTIARRA UNA COCINA MUY SABROSA.

PEIO GARCÍA AMIANO

La Sidrería Donostiarra está situada en la calle Embeltrán de la parte vieja de San Sebastián. Aunque hace años que se abrió, hay una fecha clave que representa un giro importante en la trayectoria de esta casa. Esa fecha es 2002, año en que un grupo de jóvenes se hace cargo del establecimiento. Javi Núñez se hizo cargo de la parrilla, Unai

y Monis tomaron las riendas de la cocina para pelearse allí con pucheros y fogones y Melva y Maite se pusieron al frente de la sala y allí es donde nos siguen asesorando sobre lo que podemos degustar para disfrutar de la carta de la Sidrería Donostiarra.

La cocina que nos presentan es una cocina tradicional en la que tienen especial importancia los platos elaborados a la parrilla y los pescados en general,

ya que son fresquísimos. Además, cómo no, la Sidrería Donostiarra cuenta con un menú típico de sidrería, dentro del que encontramos tradicionales platos como la tortilla de bacalao, el bacalao frito con pimientos, la chuleta de viejo y el queso Idiazabal con membrillo y nueces.

A parte del menú de sidrería, la Sidrería Donostiarra tiene una carta corta, pero de gran calidad. Dentro de su apartado de entrantes, esta carta nos propone platos como el txangurro al horno, el revuelto de hongos o la tortilla de bacalao.

En pescados podemos elegir, entre otros, la merluza en salsa verde, la merluza a la parrilla con su refrito, el rape o el rodaballo a la parrilla con refrito o el bacalao frito con cebolla confitada y pimientos crujientes. Para los amantes de las carnes, la carta de la Sidrería Donostiarra tiene chuleta de vaca vieja gallega con pimientos del piquillo y lechuga, el entrecot a la plancha o el cochinillo asado. A modo de postre, además del típico de sidrería, podemos elegir una deliciosa pantxine-ta, los petitxus, la tarta de queso, el flan o las natillas, entre otros.

Sidra al txotx

En el comedor podemos degustar la sidra como en las sidrerías tradicionales, al txotx, de dos kupelas que se encuentran en la misma sala. Además del mencionado menú de sidrería y de la carta, La Sidrería Donostiarra tiene otros ocho menús diferentes para grupos.

Es, como se puede comprobar, un restaurante sencillo y a la vez típico en el que podemos disfrutar de nuestra más tradicional cocina vasca en la parte vieja donostiarra.

FOCUS FICHA

Asador sidrería donostiarra:

Embeltran, 5, San Sebastián

Teléfono: 943.420.421

Comedor: Dos para 100 comensales cada uno

Cierra: Los domingos por la noche y lunes y martes por la mañana

Precio: 30 euros