



Protestas agricultores Conflicto en Vitoria Mini Jazz del Dublín Melanoma en Álava Reto solidario

PROTESTAS

Los agricultores mantendrán cerrada la AP-8 al menos hasta las 10.00 horas de hoy

Cuatro restaurantes donde degustar un auténtico menú de sidrería en Vitoria

DNA presenta algunas opciones donde disfrutar de un tradicional menú de sidrería, con platos insignia como la tortilla de bacalao o el chuletón, sin necesidad de salir del núcleo urbano de la ciudad



Carla González

07-04-24 | 08:00 | **Actualizado a las 09:26**



Los últimos días invernales y el inicio de los primaverales marcan en el calendario de los alaveses el comienzo de una de las tradiciones insignia de esta época del año: la temporada de las sidrerías. / PABLO VIÑAS



comienzo de una de las tradiciones insignia de esta época del año: la **temporada de las sidrerías.**

Compartir el artículo



Compartir una noticia

Facebook

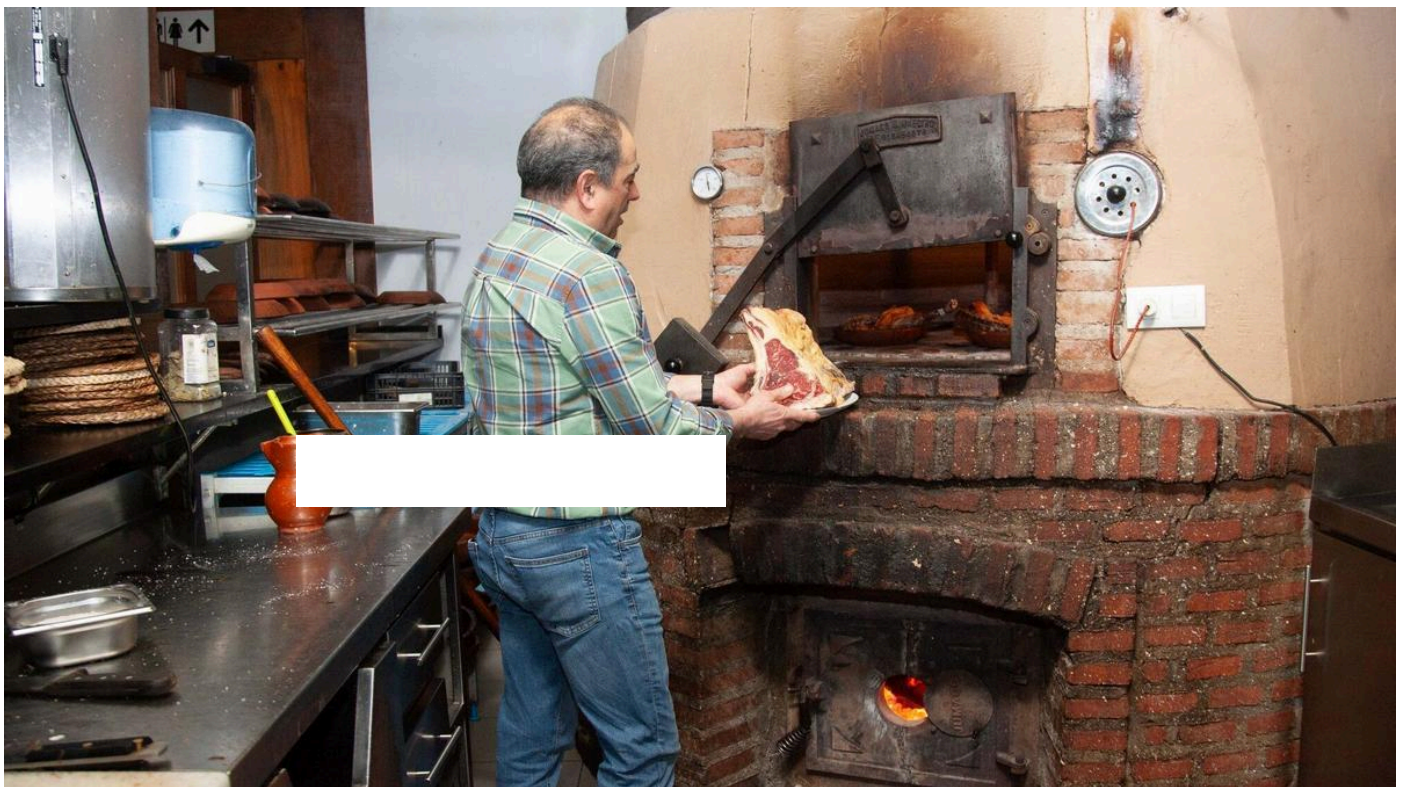
Twitter

LinkedIn

Whatsapp

Telegram

Correo electrónico



Asador Aurora Etxea muestra una de sus piezas del chuletón / JOSU CHAVARRI ERRALDE

Ser partícipe de este plan gastronómico también es posible **sin salir del eje urbano de Vitoria-Gasteiz.** Establecimientos que albergan tradición y sabor a casa en su gastronomía y que ofrecen a los comensales



menu que tan buen sabor de boca deja a alaveses y alavesas.

Compartir el artículo




Compartir una noticia


 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Whatsapp

 Telegram

 Correo electrónico



Exterior del Asador La Sidre en Armentia / LA SIDRE



Para acompañar, los clientes podrán disfrutar de **sidra o de tinto Rioja**, que también irá acompañada de media

Compartir el artículo



Compartir una noticia

Facebook

Twitter

LinkedIn

Whatsapp

Telegram

Correo electrónico

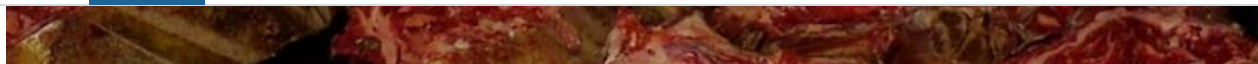


Interior del local del Asador Ataria en Vitoria / CEDIDA

La variedad de menús es un elemento a destacar en este [establecimiento gastronómico](#), puesto que cuenta con **menús de grupos, especiales, del día** además de una carta a diario con **entrantes, carnes, pescados y arroces**.

Y, como no, en su plan gastronómico también entra un **menú sidrería**, para disfrutar en compañía, por un precio de **42 euros por comensal**.

En primer lugar, se sirven platos para compartir, entre los que se encuentran **cogollos con anchoas del Cantábrico en salazón** y **tacos de bonito con vinagreta tricolor, txistorra a la sidra, tortilla jugosa de bacalao con piperrada**.



Compartir el artículo



Compartir una noticia



Facebook



Twitter



LinkedIn



Whatsapp



Telegram



Correo electrónico

Sidrería Armentegi

Tradición y calidad son dos cualidades que casan a la perfección en la **Sidrería Armentegi** de la calle Mendibe, en **Armentia**, al suroeste de Gasteiz y a **diez minutos del centro**.

Una **sidrería-asador** especializada en **carnes y pescados a la brasa, mariscos, paellas y alubias por encargo**.

Todo aquel que desee asentarse en un caserío tradicional con más de cinco siglos de historia podrá hacerlo en Armentegi, donde el menú de sidrería ostenta un **precio de 44,50 euros por persona** y está elaborado **para un mínimo de dos**.



Compartir el artículo



Compartir una noticia

Facebook

Twitter

LinkedIn

Whatsapp

Telegram

Correo electrónico

Restaurante Aurora Etxea

En la calle **Las Trianas**, del barrio de San Cristóbal de la capital alavesa, **Aurora Etxea** da rienda suelta a una gran variedad de menús para grupos en manos de unos profesionales con años de experiencia.



Exterior del Asador Aurora Etxea en Gasteiz / JOSU CHAVARRI ERRALDE




En este sentido, el primer menú asador tiene un precio de 39 euros por comensal y, al igual que los anteriores, **Compartir el artículo** ✕

Compartir una noticia


 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Whatsapp

 Telegram

 Correo electrónico



Pablo José Pérez

Sigue el [canal de Noticias de Álava en WhatsApp](#), donde encontrarás las noticias más destacadas de la actualidad.

TEMAS Restaurantes - Vitoria - Chuletón - Grupo Noticias - País Vasco - Cuadrillas - Gastronomía ▼



Compartir el artículo



Compartir una noticia


 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Whatsapp

 Telegram

 Correo electrónico



Compartir el artículo




Compartir una noticia


 Facebook

 Twitter

 LinkedIn

 Whatsapp

 Telegram

 Correo electrónico

GASTEIZ

Siete etapas en siete días: El reto solidario del triatleta alavés Juanma Olivas



GASTEIZ

La regla del 'ABDCE' de los lunares para descubrir a tiempo un cáncer de piel

