

**Tweets** [Seguir a @AsadorImanol](#)

**Asador Imanol** @AsadorImanol 2h  
De #Madrid al ciel con #sidra Petritegi depintxosytapas.com/de-madrid-al-c...

**Luis Guelbenzu** @LuisGuelbenzu 30 ago  
Hoy toca comer en el @AsadorImanol de Castellana pic.twitter.com/QppIGPUdnp  
Retwitteado por Asador Imanol



Twittear a @AsadorImanol

## De Madrid al cielo con Sidra Petritegi

2 septiembre, 2013



Si hay una bebida que hermana a la hora de degustarlo con amigos es sin duda la sidra. Hacerlo en el lagar evoca tradición y rezuma costumbrismo sobre todo si hablamos de la “sagardoa” o sidra natural. Tal es el caso de la sidra que podréis degustar si queréis huir de los rigores del clima del mes de agosto en Madrid, en los Asadores Imanol.

Tenemos el gusto de refrescaros con la exquisita [Sidra Petritegi](#), capaz de satisfacer (a la par que refrescar) los paladares más exquisitos de los “sagardozales” aficionados a la sidra, desde nada menos que el siglo XVI, en su caserío (o “tolare”) homónimo cuya fama fundamental se cimentó a partir del siglo XVIII, cuando los lugareños acudían cuando se ponía en venta una cuba, prestos a “tabernar sidra”. Costumbre reforzada tras la reforma de su bodega en los años ’70 del pasado siglo XX, por la quinta generación de la **familia Goicoechea-Otaño**, a manos de **José Joaquín Otaño**.

Por si todo esto fuera poco, el [Asador Imanol](#) ha querido rendir homenaje a tan noble sidra poniendo su

granito de arena para encumbrarla en lo más alto, allí donde merece estar para que los más exquisitos del paladar la puedan saborear...

¿Y cómo...?

Decir que es nuestra sidra oficial tendría que ser suficiente para comprender que si sólo ofrecemos los mejores productos en Imanol, Petritegi tenía que estar con nosotros, o nosotros con ella... en cualquier caso: juntos.

Pero todo es susceptible de mejorar, y lo que nosotros hemos hecho ha sido elevarla a lo más alto de Madrid, en el rincón exclusivo del [Gourmet Experience](#) que [El Corte Inglés](#) ha abierto en su 9ª planta del edificio Callao (Plaza de Callao 2, Madrid).

Asador Imanol es una de las firmas exclusivas (y privilegiadas) que dispone de su propio espacio en dicho "Gourmet Experience", en donde los paladares más exquisitos pueden disfrutar la oferta gastronómica más exclusiva a modo de pintxos y raciones (incluso comprar los productos in situ) amén de gozar con las mejores vistas de la capital: de la Gran Vía madrileña; Plaza de España; la Catedral de la Almudena y el Palacio de Oriente.

Todo esto en el mismo corazón de la ciudad. Pero no nos engañemos... Si algo tiene de especial la **sidra Petritegi**, es que suspendidos en el aire de Madrid, si cierras los ojos al degustar su sabor clásico vivirás un momento inolvidable, pues percibirás las mismas sensaciones que sentirías en su **bodega de Astigarraga** rodeada de manzanos.

Compártelo:





Etiquetas: [Asador Imanol](#), [Astigarraga](#), [Cuba](#), [el corte inglés](#), [goicochea-otaño](#), [Gourmet experience](#), [José Joaquín Otaño](#), [Lagar](#), [Madrid](#), [Momentos inolvidables](#), [Pintxos](#), [Raciones](#), [Sabores Clásicos](#), [Sagardoa](#), [Sagardozales](#), [Sidra](#), [Sidra natural](#), [Sidra Petritegi](#), [Tabernar sidra](#), [Tapas](#), [Tolare](#)

0 comentarios



Deja un mensaje...

El mejor

Comunidad

Compartir



Feed de comentarios

Suscribirse vía correo



a Olga y María

## Últimos artículos

- [De Madrid al cielo con Sidra Petritegi](#)
- [Las Judías Verdes de Imanol Belaúnde](#)
- [Cata & Maridajes con Pilsner Urquell en Asador Imanol Paseo de la Habana](#)
- [Una Pilsner Urquell... ¡la caña!](#)
- [Asador Imanol obtiene el Certificado de Excelencia 2013 en Tripadvisor](#)

## Últimos comentarios

