

donostiasubterránea

17 ABRIL, 2013 · 13:21

La sidrería Egiluze en el final de temporada

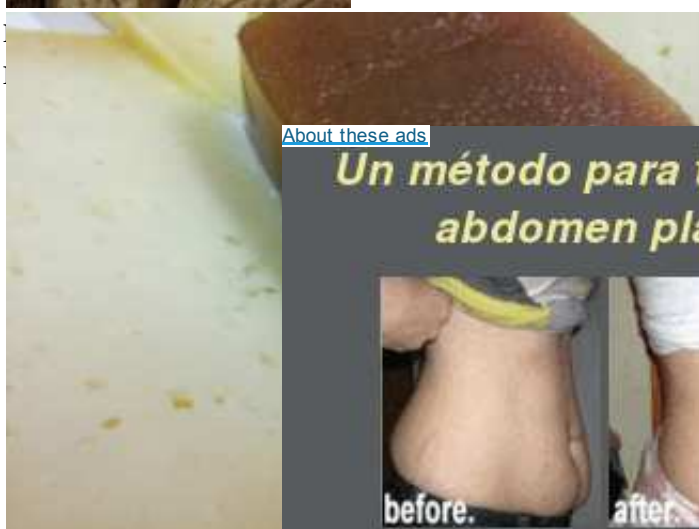
La temporada de sidrerías está a punto de acabar, tan sólo quedan 2 semanas, y hoy os vamos a hablar de las [Sidrería Egiluze](#) de barrio Zamalbide de Rentería. Una sidrería con una historia de más de 30 años (comenzaron en 1980 concretamente) y con un concepto familiar ya que está gestionada por cinco hermanos.

Dispone de un restaurante que funciona durante todo el año, con dos comedores acogedores y con comida tradicional de alta calidad y durante la temporada de sidrería un comedor en la parte baja del edificio con capacidad para más de 250 personas.

Nosotros nos decantamos por disfrutar de una cena en la sidrería con su menú tradicional. Fue un día frío así que nos colocaron al lado de la chimenea así que perfecto!



El menú tradicional está compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta y, de postre, nueces, membrillo y queso. De aperitivo nos sirvieron txistorra y cambiamos el bacalao frito por el bacalao en salsa y la verdad es que acertamos porque estaba buenísimo!



borada así que aprovechad para ir a
s!

[About these ads](#)

***Un método para tener un
abdomen plano***



***Pierdas un kilo cada día
aplicando un método sencillo***

Share this: